

OptiGrill & Bake XL

More recipes on our websites



2100127336

OptiGrill & Bake XL



Tefal T-fal Rowenta



ARNO

OptiGrill & Bake XL

Baking Tray XL Accessory

TO BE USED WITH OPTIGRILL MANUAL MODE, FROM REHEAT TO HIGH TEMPERATURE

WIRD MIT DEM MANUELLEN MODUS DES OPTIGRILLS VERWENDET, VOM AUFWÄRMEN
BIS ZUM BACKEN BEI HOHER TEMPERATUR

A UTILISER AVEC OPTIGRILL EN MODE MANUEL, POUR DU RÉCHAUFFAGE A DE LA CUISSON
HAUTE TEMPÉRATURE

4 TEMPERATURE SETTINGS / TEMPERATUREEINSTELLUNGEN / NIVEAUX DE TEMPÉRATURES



REHEAT



LOW



MEDIUM



HIGH



EN	3
FR	4
DE	5
NL	6
ES	7
PT	8
IT	9
EL	10
DA	11
SV	12
NO	13
FI	14
PL	15
TR	16
RU	17
UK	18
CS	19
SK	20
HU	21
AR	22
FA	23

BS	24
HR	25
SR	26
BG	27
RO	28
SL	29
ET	30
LT	31
LV	32

VEGETABLE GRATIN STACK

6 People | Preparation time: 20 mins | Cooking time: 25 min

400 g courgettes - **400 g** aubergines that are the same size as the courgettes - **4** tomatoes - Salt and pepper - **4** tbsp tomato sauce - **1** clove of garlic, chopped - **3** tbsp olive oil - Your choice of oregano, cumin, pesto and basil

1. Cut the vegetables into around 3 mm slices.
2. Mix the seasoning ingredients. Season with salt and pepper.
3. Layer the aubergine, courgette and tomatoes alternately in the baking accessory. Season with salt and pepper.
4. Pour the sauce over it and distribute evenly with a brush.
5. Place the accessory containing the preparation in your OptiGrill before turning it on. Turn on the grill. Select Manual Program, select the red setting and press OK. Cook for 25 minutes.

Tips: Add slices of goat cheese to the stack.

FRENCH FRIES

For 4-6 servings | Preparation Time: 2 min | Cooking time: 30-35 min

800 g of frozen fries

1. Place the baking tray accessory in your OptiGrill.
2. Turn on the grill. Select Manual Program, select the red setting and press OK. Preheat for 6-8 minutes.
3. Open the grill and place the fries. Cook for 30 minutes. Turn halfway through cooking. Increase by 5-10 minutes depending on the desired browning.

SALMON AND GREEN ASPARAGUS

4 People | Preparation time: 15 mins | Cooking time: 15 to 20 min

4 salmon fillets - **½** tsp curry powder - Chopped chives (optional) - **1** tsp soy sauce - **1** tbsp olive oil - **12** green asparagus, peeled and cut into pieces - **125 g** fresh small Paris mushrooms - **300 g** sweet potato, peeled and cut into 1.5 cm cubes - **½** tbsp fresh coriander, chopped - Pinch of chilli powder - **1** tbsp olive oil

1. Mix the first five ingredients on the list and put them on one side of the baking accessory.
2. Mix the other ingredients in a bowl and put them on the other side of the baking accessory.
3. Place the accessory containing the preparations in your OptiGrill before turning it on. Turn on the grill. Select Manual Program, select the red setting and press OK. Cook for 15 to 20 minutes.

Tip: Swap the olive oil for sesame oil.

APPLE AND RASPBERRY CRUMBLE

8-10 People | Preparation time: 10 mins | Cooking time: 20 min

7 apples, peeled, de-seeded and diced - **150 g** fresh or frozen raspberries - **95 g** flour - **65 g** ground almonds - **65 g** softened butter - Vanilla extract

1. In a bowl, roughly mix the butter, flour, ground almonds and vanilla together with your fingertips until you have a crumbly dough.
2. Put the fruit in the bottom of the baking accessory.
3. Cover the fruit with crumble.
4. Place the accessory containing the preparation in your OptiGrill before turning it on. Turn on the grill. Select Manual Program, select the orange setting and press OK. Cook for 20 minutes.

Tip: Swap the raspberries for cherries or blueberries.

TIAN DE LÉGUMES

6 Personnes | Temps de préparation : 20 min. | Durée de cuisson : 25 min

400 g de courgettes - **400 g** d'aubergines de la même taille que la courgette - **4** belles tomates - Sel, poivre - **4** cuillères à soupe de sauce tomate - **1** gousse d'ail hachée - **3** cuillères à soupe d'huile d'olive - Origan, cumin, pesto, basilic au choix

1. Coupez les légumes en rondelles de 3 mm environ.
2. Mélangez les ingrédients de l'assaisonnement. Assaisonnez de sel et de poivre.
3. Dans l'accessoire de cuisson, disposez en alternance aubergines, courgettes et tomates. Assaisonnez de sel et de poivre.
4. Versez la sauce dessus et répartissez avec un pinceau.
5. Placez l'accessoire contenant la préparation dans votre OptiGrill avant de le mettre en marche. Mettez le gril en marche. Sélectionnez le Mode Manuel, sélectionnez le réglage de couleur rouge et appuyez sur OK. Faites cuire pendant 25 minutes.

Astuce : Ajoutez des rondelles de fromage de chèvre dans le tian.

FRITES

Pour 4-6 personnes | Temps de préparation : 2 min | Durée de cuisson : 30 à 35 min

800g de frites surgelées

1. Placez l'accessoire four dans votre OptiGrill.
2. Mettez le grill en marche. Sélectionnez le Mode Manuel, sélectionnez le réglage de couleur rouge et appuyez sur OK. Préchauffez pendant 6-8 minutes.
3. Ouvrez le grill et déposez les frites. Faites cuire pendant 30 minutes. Retournez les frites à mi-cuisson. Attendez 5-10 minutes supplémentaires selon le résultat souhaité.

SALMON ET ASPERGES VERTES

4 Personnes | Temps de préparation : 15 min. | Durée de cuisson : 15 à 20 min

4 beaux pavés de saumon - **½** cuillère à café de curry en poudre - Ciboulette ciselée (optionnel) - **1** cuillère à café de sauce soja - **1** cuillère à soupe d'huile d'olive - **12** asperges vertes épluchées et coupées en tronçons - **125 g** de petits champignons de Paris frais - **300 g** de patate douce épluchée et coupée en dés de 1,5 cm - **½** cuillère à soupe de coriandre fraîche hachée - **1** pointe de couteau de piment en poudre - **1** cuillère à soupe d'huile d'olive

1. Mélangez les 5 premiers ingrédients de la liste et les mettre sur un côté dans l'accessoire de cuisson.
2. Mélangez les autres ingrédients dans un bol et versez sur l'autre côté de l'accessoire de cuisson.
3. Placez l'accessoire contenant les préparations dans votre OptiGrill avant de le mettre en marche. Mettez le gril en marche. Sélectionnez le Mode Manuel, sélectionnez le réglage de couleur rouge et appuyez sur OK. Faites cuire pendant 15 à 20 minutes.

Astuce : Remplacez l'huile d'olive par de l'huile de sésame

CRUMBLE AUX POMMES ET FRAMBOISES

8-10 Personnes | Temps de préparation : 10 min. | Durée de cuisson : 20 min

7 pommes épluchées, épépinées et coupées en cubes - **150 g** de framboises fraîches ou surgelées - **95 g** de farine - **65 g** de poudre d'amandes - **65 g** de beurre mou - Extrait de vanille

1. Dans un saladier, mélangez grossièrement du bout des doigts le beurre, la farine, la poudre d'amandes et la vanille jusqu'à obtenir une pâte sableuse.
2. Mettez les fruits dans le fond de l'accessoire de cuisson.
3. Recouvrez les fruits de crumble.
4. Placez l'accessoire contenant la préparation dans votre OptiGrill avant de le mettre en marche. Mettez le gril en marche. Sélectionnez le Mode Manuel, sélectionnez le réglage de couleur orange et appuyez sur OK. Faites cuire pendant 20 minutes.

Astuce : Remplacez les framboises par des cerises ou des myrtilles

GEMÜSEGRATIN

6 Personen | Vorbereitungszeit: 20 Min. | Garzeit: 25 min

400 g Zucchini - **400 g** Auberginen in der gleichen Größe wie die Zucchini - **4** Tomaten - Salz und Pfeffer - **4** EL Tomatensauce - **1** Knoblauchzehe, gehackt - **3** EL Olivenöl - Wahlweise zum Würzen Oregano, Kreuzkümmel, Pesto und Basilikum

1. Schneiden Sie das Gemüse in ca. 3 mm dicke Scheiben.
2. Mischen Sie die Gewürzzutaten. Würzen Sie das Gemüse mit Salz und Pfeffer.
3. Legen Sie die Auberginen, Zucchini und Tomaten abwechselnd in die Backschale. Würzen Sie das Gemüse mit Salz und Pfeffer.
4. Gießen Sie die Soße darüber und verteilen Sie sie gleichmäßig mit einem Pinsel.
5. Setzen Sie die gefüllte Backschale in Ihren OptiGrill ein. Schalten Sie den Grill ein. Auswählen Sie Manuellen Modus, wählen Sie die rote Stufe aus und drücken Sie auf OK. 25 Minuten garen.

Tipps: Geben Sie Ziegenkäsescheiben auf das geschichtete Gemüse.

POMMES FRITES

Für 4–6 Portionen | Vorbereitungszeit: 2 min | Garzeit: 30–35 min

800 g gefrorene Pommes frites

1. Setzen Sie die Backschale in Ihren OptiGrill ein.
2. Schalten Sie Ihren OptiGrill ein. Auswählen Sie Manuellen Modus, wählen Sie die rote Stufe aus und drücken Sie auf OK. Lassen Sie Ihren OptiGrill vorheizen (Dauer ca. 6–8 Minuten).
3. Öffnen Sie Ihren OptiGrill und füllen Sie die Pommes frites hinein. 30 Minuten garen. Etwa nach der Hälfte der Garzeit die Pommes einmal durchmischen. Je nach gewünschter Bräunung um 5–10 Minuten länger garen.

LACHS MIT GRÜNEM SPARGEL

4 Personen | Vorbereitungszeit: 15 Min. | Garzeit: 15–20 min

4 Lachfilets - **½** TL Currypulver - Gehackter Schnittlauch (optional) - **1** TL Sojasauce - **1** EL Olivenöl - **12** Stangen grüner Spargel, geschält und in Stücke geschnitten - **125 g** frische, kleine Zucht-Champignons - **300 g** Süßkartoffeln, geschält und in 1,5 cm große Würfel geschnitten - **½** EL frischer Koriander, gehackt - Eine Prise Chilipulver - **1** EL Olivenöl

1. Mischen Sie die ersten fünf Zutaten auf der Liste und geben Sie sie auf eine Seite der Backschale.
2. Mischen Sie die anderen Zutaten in einer Schüssel und geben Sie sie auf die andere Seite der Backschale.
3. Setzen Sie die gefüllte Backschale in Ihren OptiGrill ein. Schalten Sie den Grill ein. Auswählen Sie Manuellen Modus, wählen Sie die rote Stufe aus und drücken Sie auf OK. 15 bis 20 Minuten garen.

Tipps: Ersetzen Sie das Olivenöl durch Sesamöl.

APFEL- UND HIMBEERSTREUSELKUCHEN

8–10 Personen | Vorbereitungszeit: 10 Min. | Garzeit: 20 min

7 Äpfel, geschält, entkernt und gewürfelt - **150 g** frische oder gefrorene Himbeeren - **95 g** Mehl - **65 g** gemahlene Mandeln - **65 g** weiche Butter - Vanilleextrakt

1. Vermischen Sie in einer Schüssel die Butter, das Mehl, die gemahlene Mandeln und die Vanille grob mit den Fingerspitzen, bis Sie einen krümeligen Teig haben.
2. Füllen Sie den Boden der Backschale mit dem Obst.
3. Bedecken Sie das Obst mit Streuseln.
4. Setzen Sie die gefüllte Backschale in Ihren OptiGrill ein. Schalten Sie den Grill ein. Auswählen Sie Manuellen Modus, wählen Sie die orangene Stufe aus und drücken Sie auf OK. 20 Minuten garen.

Tipps: Ersetzen Sie die Himbeeren durch Kirschen oder Heidelbeeren

GEGRATINEERDE GROENTEN IN LAAGJES

6 personen | voorbereidingstijd: 20 minuten | Baktijd: 25 min

400 g courgettes - **400 g** aubergines van dezelfde grootte als de courgettes - **4** tomaten - Zout en peper - **4** el tomatensaus - **1** teentje knoflook, fijngehakt - **3** el olijfolie - U kunt kiezen uit oregano, komijn, pesto en basilicum

1. Snijd de groenten in plakjes van ongeveer 3 mm.
2. Meng de kruiden goed door elkaar. Breng op smaak met zout en peper.
3. Leg de aubergine, courgette en tomaten afwisselend in laagjes in de bakaccessoire. Breng op smaak met zout en peper.
4. Verdeel de saus er gelijkmatig met een kwastje overheen.
5. Plaats de gevulde bakaccessoire in de OptiGrill alvorens deze aan te zetten. Schakel de grill in. Selecteer de handmatige modus, selecteer de rode instelling en druk op OK. Bak gedurende 25 minuten.

Dicas: Bedek de laagjes tot slot met plakjes geitenkaas.

PATAT

Voor 4–6 porties | Voorbereidingstijd: 2 min | Baktijd: 30 tot 35 min

800 g bevroren frieten

1. Plaats het bakplaataccessoire in uw OptiGrill.
2. Schakel de grill in. Selecteer de handmatige modus, selecteer de rode instelling en druk op OK. Verwarm gedurende 6–8 minuten voor.
3. Open de grill en zet de frieten erin. Bak gedurende 30 minuten. Keer ze halverwege de baktijd om. Bak 5 tot 10 minuten langer tot het gewenste bruiningsniveau is bereikt.

ZALM MET GROENE ASPERGES

4 personen | voorbereidingstijd: 15 minuten | Baktijd: 15 tot 20 min

4 zalmfilets - **½** tl kerriepoeder - Gehakte bieslook (optioneel) - **1** tl sojasaus - **1** el olijfolie - **12** groene asperges, geschild en in stukjes gesneden - **125 g** verse champignons - **300 g** zoete aardappel, geschild en in blokjes van 1,5 cm gesneden - **½** el verse koriander, fijngehakt - Snufje chilipoeder - **1** el olijfolie

1. Meng de eerste vijf ingrediënten van de lijst en leg ze aan één kant van de bakaccessoire.
2. Meng de andere ingrediënten in een kom en leg ze aan de andere kant van de bakaccessoire.
3. Plaats de gevulde accessoire in uw OptiGrill voordat u het apparaat inschakelt. Schakel de grill in. Selecteer de handmatige modus, selecteer de rode instelling en druk op OK. Bak gedurende 15 tot 20 minuten.

Tip: Vervang de olijfolie door sesamolie

CRUMBLE MET FRAMBOZEN EN APPEL

8–10 Personen | voorbereidingstijd: 10 minuten | Baktijd: 20 min

7 appels, geschild, ontdaan van klokhuis en in blokjes gesneden - **150 g** verse of bevroren frambozen - **95 g** bloem - **65 g** gemalen amandelen - **65 g** zachte boter - Vanille-extract

1. Meng in een kom de boter, bloem, gemalen amandelen en vanille grof met uw vingertoppen tot een kruimelig deeg.
2. Leg het fruit op de bodem van de bakaccessoire.
3. Bedek het fruit met het kruimeldeeg.
4. Plaats de gevulde bakaccessoire in de OptiGrill alvorens deze aan te zetten. Schakel de grill in. Selecteer de handmatige modus, selecteer de oranje instelling en druk op OK. Bak gedurende 20 minuten.

Astuce : Remplacez les framboises par des cerises ou des myrtilles

GRATINADO DE VERDURAS

6 personas | Tiempo de preparación: 20 minutos | Tiempo de cocción: 25 min

400 g de calabacín - **400 g** de berenjena, que será del mismo tamaño que el calabacín - **4** tomates - Sal y pimienta - **4** cucharadas soperas de salsa de tomate - **1** diente de ajo picado - **3** cucharadas soperas de aceite de oliva - Puedes optar por orégano, comino, pesto y albahaca

1. Corta las verduras en rodajas de unos 3 mm.
2. Mezcla los ingredientes para condimentar. Sazona con sal y pimienta.
3. Coloca la berenjena, el calabacín y el tomate en capas alternativamente en el accesorio para hornear. Sazona con sal y pimienta.
4. Vierte la salsa por encima y distribúyela uniformemente con un pincel.
5. Coloca el accesorio con la preparación en tu OptiGrill antes de encenderlo. Enciende el grill. Seleccione el modo manual, selecciona el ajuste rojo y pulsa OK. Cocina durante 25 minutos.

Consejos: Añade rodajas de queso de cabra entre las capas de verduras.

PATATAS FRITAS

Para 4-6 raciones | Tiempo de preparación: 2 min | Tiempo de cocción: 30 a 35 min

800 g de patatas fritas congeladas

1. Coloca el accesorio para hornear en tu OptiGrill.
2. Enciende el grill. Seleccione el modo manual, selecciona el ajuste rojo y pulsa OK. Precalienta durante 6-8 minutos.
3. Abre el grill y coloca las patatas fritas. Cocina durante 30 minutos. Dale la vuelta a la mitad de la cocción. Aumenta el tiempo de cocción unos 5-10 minutos en función del dorado deseado.

SALMÓN Y ESPÁRRAGOS VERDES

4 personas | Tiempo de preparación: 15 minutos | Tiempo de cocción: 15 a 20 min

4 filetes de salmón - **½** cucharada de postre de curry en polvo - Cebollino picado (opcional) - **1** cucharada de postre de salsa de soja - **1** cucharada soperas de aceite de oliva - **12** espárragos verdes pelados y cortados en trozos - **125 g** de champiñones pequeños frescos - **300 g** de boniato pelado y cortado en dados de 1,5 cm - **½** cucharada soperas de cilantro fresco picado - Una pizca de Chile en polvo - **1** cucharada soperas de aceite de oliva

1. Mezcla los cinco primeros ingredientes de la lista y colócalos en un lado del accesorio para hornear.
2. Mezcla los demás ingredientes en un recipiente y colócalos en el otro lado del accesorio para hornear.
3. Coloca el accesorio con la preparación en tu OptiGrill antes de encenderlo. Enciende el grill. Seleccione el modo manual, selecciona el ajuste rojo y pulsa OK. Cocina de 15 a 20 minutos.

Consejos: Sustituye el aceite de oliva por aceite de sésamo

CRUMBLE DE MANZANA Y FRAMBUESA

8-10 personas | Tiempo de preparación: 10 minutos | Tiempo de cocción: 20 min

7 manzanas peladas, sin corazón y cortadas en dados - **150 g** de frambuesas frescas o congeladas - **95 g** de harina - **65 g** de almendras molidas - **65 g** de mantequilla blanda - Extracto de vainilla

1. En un recipiente, mezcla la mantequilla, la harina, las almendras molidas y la vainilla con los dedos hasta formar una masa con aspecto de migas de pan.
2. Coloca la fruta en el fondo del accesorio para hornear.
3. Cubre la fruta con la masa.
4. Coloca el accesorio con la preparación en tu OptiGrill antes de encenderlo. Enciende el grill. Seleccione el modo manual, selecciona el ajuste naranja y pulsa OK. Cocina durante 20 minutos.

Consejos: Cambia las frambuesas por cerezas o arándanos

MIL-FOLHAS DE LEGUMES GRATINADOS

6 Pessoas | Tempo de preparação: 20 min. | Tempo de cozedura: 25 min

400 g de curgetes - **400 g** de beringelas do mesmo tamanho das curgetes - **4** tomates - Sal e pimenta - **4** colheres de sopa de molho de tomate - **1** dente de alho picado - **3** colheres de sopa de azeite - Orégãos, cominhos, pesto e manjeriçã

1. Corte os legumes em rodelas de cerca de 3 mm.
2. Misture os condimentos. Tempere com sal e pimenta.
3. Coloque alternadamente a beringela, a curgete e os tomates no tabuleiro. Tempere com sal e pimenta.
4. Deite o molho por cima e distribua-o uniformemente com um pincel.
5. Coloque o tabuleiro com o preparado no OptiGrill antes de o ligar. Ligue o grelhador. Seleccione o modo manual, seleccione a definição vermelha e prima OK. Cozinhe durante 25 minutos.

Dicas: Adicione fatias de queijo de cabra aos legumes.

BATATAS FRITAS

Para 4-6 doses | Tempo de preparação: 2 min | Tempo de cozedura: 30 a 35 min

800 g de batatas fritas congeladas

1. Coloque o acessório do tabuleiro de cozedura no OptiGrill.
2. Ligue o grelhador. Seleccione o modo manual, seleccione a definição vermelha e prima OK. Pré-aqueça durante 6-8 minutos.
3. Abra o grelhador e coloque as batatas fritas. Cozinhe durante 30 minutos. Vire a meio do tempo de cozedura. Aumente 5-10 minutos, consoante o grau de dourado pretendido.

SALMÃO E ESPARGOS VERDES

4 Pessoas | Tempo de preparação: 15 min. | Tempo de cozedura: 15 a 20 min

4 lombos de salmão - **½** colher de chá de caril em pó - Cebolinha picado (opcional) - **1** colher de chá de molho de soja - **1** colher de sopa de azeite - **12** espargos verdes, descascados e cortados em pedaços - **125 g** de cogumelos Paris pequenos e frescos - **300 g** de batata doce descascada e cortada em cubos de 1,5 cm - **½** colher de sopa de coentros frescos, picados - Pitada de malagueta em pó - **1** colher de sopa de azeite

1. Misture os primeiros cinco ingredientes da lista e coloque-os num dos lados do tabuleiro.
2. Misture os outros ingredientes numa taça e coloque-os no outro lado do tabuleiro.
3. Coloque o tabuleiro com os preparados no OptiGrill antes de o ligar. Ligue o grelhador. Seleccione o modo manual, seleccione a definição vermelha e prima OK. Cozinhe durante 15 a 20 minutos.

Dicas: Troque o azeite por óleo de sésamo

CRUMBLE DE MAÇÃ E FRAMBOESA

8-10 Pessoas | Tempo de preparação: 10 min. | Tempo de cozedura: 20 min

7 maçãs descascadas, sem caroços e cortadas em pedaços - **150 g** de framboesas frescas ou congeladas - **95 g** de farinha - **65 g** de amêndoas moídas - **65 g** de manteiga amolecida - Extrato de baunilha

1. Numa taça, misture grosseiramente a manteiga, a farinha, as amêndoas moídas e a baunilha com as pontas dos dedos até obter uma massa areada.
2. Coloque a fruta no fundo do tabuleiro.
3. Cubra a fruta com o crumble.
4. Coloque o tabuleiro com o preparado no OptiGrill antes de o ligar. Ligue o grelhador. Seleccione o modo manual, seleccione a definição laranja e prima OK. Cozinhe durante 20 minutos.

Dicas: Troque as framboesas por cerejas ou mirtilos

TORRE DI VERDURE GRATINATE

6 persone | Tempo di preparazione: 20 minuti | Tempo di cottura: 25 min

400 g di zucchine - **400 g** di melanzane di dimensioni simili alle zucchine - **4** pomodori - Sale e pepe - **4** cucchiaini di salsa di pomodoro - **1** spicchio d'aglio, tritato - **3** cucchiaini di olio d'oliva - Origano, cumino, pesto o basilico a scelta

1. Tagliare le verdure a fette di circa 3 mm.
2. Mescolare i condimenti. Aggiungere sale e pepe.
3. Creare degli strati alternando le melanzane, le zucchine e i pomodori nell'accessorio da forno. Aggiungere sale e pepe.
4. Versare sopra la salsa e distribuirla uniformemente con l'aiuto di un pennello.
5. Posizionare l'accessorio contenente la preparazione nell'Optigrill prima di accenderlo. Accendere la griglia. Selezionare la modalità manuale, selezionare la modalità di colore rosso e premere OK. Cuocere per 25 minuti.

Suggerimenti: Aggiungere le fette di formaggio di capra alla torre creata.

PATATINE

Per 4-6 porzioni | Tempo di preparazione: 2 min | Tempo di cottura: da 30 a 35 min

800 g di patatine surgelate

1. Posizionare l'accessorio da forno nell'OptiGrill.
2. Accendere la griglia. Selezionare la modalità manuale, selezionare la modalità di colore rosso e premere OK. Preriscaldare per 6-8 minuti.
3. Aprire la griglia e posizionare le patatine. Cuocere per 30 minuti. Girare a metà cottura. Aumentare il tempo di cottura di 5-10 minuti a seconda della doratura desiderata.

SALMONE E ASPARAGI VERDI

4 persone | Tempo di preparazione: 15 minuti | Tempo di cottura: da 15 a 20 min

4 filetti di salmone - **½** cucchiaino di curry in polvere - Erba cipollina tritata (facoltativo) - **1** cucchiaino di salsa di soia - **1** cucchiaino di olio d'oliva - **12** asparagi verdi, pelati e tagliati a pezzi - **125 g** di piccoli champignon freschi - **300 g** di patata dolce, sbucciata e tagliata a cubetti da 1,5 cm - **½** cucchiaino di coriandolo fresco, tritato - Un pizzico di peperoncino in polvere - **1** cucchiaino di olio d'oliva

1. Mescolare i primi cinque ingredienti nell'elenco e posizionarli su un lato dell'accessorio da forno.
2. Mescolare gli altri ingredienti in un recipiente e posizionarli sull'altro lato dell'accessorio da forno.
3. Posizionare l'accessorio contenente le preparazioni nell'Optigrill prima di accenderlo. Accendere la griglia. Selezionare la modalità manuale, selezionare la modalità di colore rosso e premere OK. Cuocere per 15-20 minuti.

Suggerimenti: È possibile sostituire l'olio d'oliva con olio di sesamo.

CRUMBLE DI MELE E LAMPONI

8-10 persone | Tempo di preparazione: 10 minuti | Tempo di cottura: 20 min

7 mele, sbucciate, private dei semi e tagliate a dadini - **150 g** di lamponi freschi o surgelati - **95 g** di farina - **65 g** di mandorle tritate - **65 g** di burro ammorbidito - Estratto di vaniglia

1. In un recipiente, mescolare grossolanamente con le dita il burro, la farina, le mandorle tritate e la vaniglia fino a ottenere un impasto friabile.
2. Mettere la frutta sul fondo dell'accessorio da forno.
3. Coprire la frutta con l'impasto friabile.
4. Posizionare l'accessorio contenente la preparazione nell'Optigrill prima di accenderlo. Accendere la griglia. Selezionare la modalità manuale, selezionare la modalità di colore arancione e premere OK. Cuocere per 20 minuti.

Suggerimenti: È possibile sostituire i lamponi con ciliegie o mirtilli.

Λαχανικά γκρατέν

6 μερίδες | Χρόνος προετοιμασίας: 20 λεπτά | Χρόνος μαγειρέματος: 25 λεπτά

400 g κολοκυθάκια - **400 g** μελιτζάνες που έχουν το ίδιο μέγεθος με τα κολοκυθάκια - **4** ντομάτες - Αλάτι και πιπέρι - **4** κ.σ. σάλτσα τομάτας - **1** σκελίδα σκόρδο, ψιλοκομμένη - **3** κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο - Ρίγανη, κύμινο, πέστο και βασιλικό, όσο θέλετε

1. Κόψτε τα λαχανικά σε φέτες περίπου 3 mm.
2. Ανακατέψτε τα υλικά για καρύκευμα. Προσθέστε αλάτι και πιπέρι.
3. Στρώστε τις μελιτζάνες, το κολοκυθάκι και τις ντομάτες εναλλάξ στο εξάρτημα ψησίματος. Προσθέστε αλάτι και πιπέρι.
4. Ρίξτε τη σάλτσα από πάνω και κατανείμετε ομοιόμορφα με ένα πινέλο.
5. Τοποθετήστε το εξάρτημα που περιέχει το μείγμα στο OptiGrill πριν το ενεργοποιήσετε. Ανάψτε τη συσκευή. Επιλέξτε τη χειροκίνητη λειτουργία, επιλέξτε την κόκκινη ρύθμιση και πατήστε OK. Μαγειρέψτε για 25 λεπτά.

Πρόταση: Προσθέστε φέτες κατσικίσιο τυρί στη στοίβα.

τηγανιτές πατάτες

Για 4 - 6 άτομα | Χρόνος προετοιμασίας: 2 λεπτά | Χρόνος μαγειρέματος: 30-35 λεπτά

800 g κατεψυγμένες τηγανιτές πατάτες

1. Τοποθετήστε το ταψί για ψήσιμο στο OptiGrill.
2. Ανάψτε τη συσκευή. Επιλέξτε τη χειροκίνητη λειτουργία, επιλέξτε την κόκκινη ρύθμιση και πατήστε OK. Προθερμάνετε για 6 έως 8 λεπτά.
3. Ανοίξτε τη συσκευή και τοποθετήστε τις τηγανιτές πατάτες. Μαγειρέψτε για 30 λεπτά. Γυρίστε τις στη μέση του μαγειρέματος. Μπορείτε να αυξήσετε τον χρόνο μαγειρέματος κατά 5-10 λεπτά, ανάλογα με το επιθυμητό ρόδισμα.

Σολομός με πράσινα σπαράγγια

4 μερίδες | Χρόνος προετοιμασίας: 15 λεπτά | Χρόνος μαγειρέματος: 15-20 λεπτά

4 φιλέτα σολομού - **½** κ.γ. σκόνη κάρυ - Ψιλοκομμένο σχοινόπρασο (προαιρετικά) - **1** κ.γ. σάλτσα σόγιας - **1** κ.σ. ελαιόλαδο - **12** πράσινα σπαράγγια, ξεφλουδισμένα και τεμαχισμένα σε κομμάτια - **125 g** φρέσκα μανιτάρια - **300 g** γλυκοπατάτες, ξεφλουδισμένες και κομμένες σε κύβους 1,5 cm - **½** κ.σ. φρέσκο κολιάνδρος, ψιλοκομμένος - Μια πρέζα τσίλι σε σκόνη - **1** κουταλιά της σούπας ελαιόλαδο

1. Ανακατέψτε τα πρώτα πέντε υλικά της λίστας και τοποθετήστε τα στη μία πλευρά του εξαρτήματος ψησίματος.
2. Ανακατέψτε τα υπόλοιπα υλικά σε ένα μπολ και τοποθετήστε τα στην άλλη πλευρά του εξαρτήματος ψησίματος.
3. Τοποθετήστε το εξάρτημα που περιέχει το μείγμα στο OptiGrill πριν το ενεργοποιήσετε. Ανάψτε τη συσκευή. Επιλέξτε τη χειροκίνητη λειτουργία, επιλέξτε την κόκκινη ρύθμιση και πατήστε OK. Μαγειρέψτε για 15 έως 20 λεπτά.

Πρόταση: Αντικαταστήστε το ελαιόλαδο με σησαμέλαιο

ΚΡΑΜΠΛ ΜΕ ΜΗΛΟ ΚΑΙ ΣΜΕΟΥΡΑ

8-10 μερίδες | Χρόνος προετοιμασίας: 10 λεπτά | Χρόνος μαγειρέματος: 20 λεπτά

7 μήλα, ξεφλουδισμένα, χωρίς κουκούτσια, κομμένα σε κύβους - **150 g** φρέσκα ή κατεψυγμένα σμέουρα - **95 g** αλεύρι - **65 g** τριμμένα αμύγδαλα - **65 g** μαλακό βούτυρο θερμοκρασίας δωματίου - Εκχύλισμα βανίλιας

1. Σε ένα μπολ, ανακατέψτε καλά το βούτυρο, το αλεύρι, τα αμύγδαλα και τη βανίλια με τις άκρες των δακτύλων σας, μέχρι να δημιουργηθεί μια ζύμη σε μορφή τριμμάτων.
 2. Τοποθετήστε τα φρούτα στο κάτω μέρος του εξαρτήματος ψησίματος.
 3. Καλύψτε τα φρούτα με το κραμπλ.
- Τοποθετήστε το εξάρτημα που περιέχει το μείγμα στο OptiGrill πριν το ενεργοποιήσετε. Ανάψτε τη συσκευή. Επιλέξτε τη χειροκίνητη λειτουργία, επιλέξτε την πορτοκαλί ρύθμιση και πατήστε OK. Μαγειρέψτε για 20 λεπτά.

Πρόταση: Αντικαταστήστε τα σμέουρα με κέρασια ή βατόμουρα

GRØNTSAGSGRATIN

6 personer | tilberedningstid: 20 min. | Tilberedningstid: 25 min

400 g squash - **400 g** auberginer, der er samme størrelse som squashene - **4** tomater - Salt og peber - **4** spsk. tomatsovs - **1** fed hvidløg, hakket - **3** spsk. olivenolie - Dit valg af oregano, spidskommen, pesto og basilikum

1. Skær grøntsagerne i stykker på 3 mm.
2. Bland krydderiingredienserne. Smag til med salt og peber.
3. Læg aubergine, squash og tomat i lag i fadet. Smag til med salt og peber.
4. Hæld sovsen over det, og fordel den jævnt med en pensel.
5. Anbring fadet med din ret i din OptiGrill, inden du tænder den. Tænd grillen. Vælg den manuelle funktion, vælg den røde indstilling, og tryk på OK. Tilbered i 25 minutter.

Tips: Tilføj skiver af gedeost til retten.

FRITTER

Til 4–6 portioner | Forberedelsestid: 2 min | Tilberedningstid: 30 til 35 min

800 g frosne pommes frites

1. Anbring bagepladen i din OptiGrill.
2. Tænd grillen. Vælg den manuelle funktion, vælg den røde indstilling, og tryk på OK. Forvarm i 6–8 minutter.
3. Åbn grillen, og anbring fritterne. Tilbered i 30 minutter. Vend dem, når halvdelen af tilberedningstiden er gået. Øg med 5–10 minutter afhængigt af den ønskede grad af bruning.

LAKS OG GRØNNE ASPARGES

4 personer | tilberedningstid: 15 min. | Tilberedningstid: 15 til 20 min

4 laksefileter - $\frac{1}{2}$ tsk. karrypulver - Hakket purløg (valgfri) - **1** tsk. sojasovs - **1** spsk. olivenolie - **12** grønne asparges, skrællede og skåret i stykker - **125 g** friske champignon - **300 g** søde kartofler, skrællede og skåret i tern på 1,5 cm - $\frac{1}{2}$ spsk. frisk koriander, hakket - En knivspids chilipulver - **1** spsk. olivenolie

1. Bland de første fem ingredienser på listen, og anbring dem på den ene side af fadet.
2. Bland de andre ingredienser i en skål, og anbring dem på den anden side af fadet.
3. Anbring fadet med din ret i din OptiGrill, inden du tænder den. Tænd grillen. Vælg den manuelle funktion, vælg den røde indstilling, og tryk på OK. Tilbered i 15 til 20 minutter.

Tips: Skift olivenolien ud med fløde.

SMULDREKAGE MED ÆBLE OG HINDBÆR

8–10 personer | tilberedningstid: 10 min. | Tilberedningstid: 20 min

7 æbler, skrællede, udkerne og skåret i tern - **150 g** friske eller frosne hindbær - **95 g** mel - **65 g** hakkede mandler - **65 g** blødgjort smør - Vaniljeekstrakt

1. Find en skål frem, og bland med dine fingrespidser smør, mel, hakkede mandler og vanilje sammen til en dej.
2. Anbring frugten i fadet.
3. Tildæk frugten med dejen.
4. Anbring fadet med din ret i din OptiGrill, inden du tænder den. Tænd grillen. Vælg den manuelle funktion, vælg den orange indstilling, og tryk på OK. Tilbered i 20 minutter.

Tips: Skift hindbær ud med kirsebær eller blåbær.

GRÖNSAKSGRATÄNG

6 personer | tillagningstid: 20 min | Tillagningstid: 25 min

400 g zucchini - **400 g** aubergin av samma storlek som zucchinin - **4** tomater - Salt och peppar - **4** msk tomatsovs - **1** vitlöksklyfta, hackad - **3** msk olivolja - Välj mellan oregano, spiskummin, pesto och basilika

1. Skär grönsakerna i cirka 3 mm stora skivor.
2. Blanda kryddorna. Krydda med salt och peppar.
3. Lägg aubergine, zucchini och tomater växelvis i baktillbehöret. Krydda med salt och peppar.
4. Häll såsen över grönsakerna och fördela den jämnt med en pensel.
5. Placera tillbehöret med förberedelsen i OptiGrill innan du slår på grillen. Slå på grillen. Välj manuellt läge, välj den röda inställningen och tryck på OK. Tillaga i 25 minuter.

Tips: Lägg skivor av getost ovanpå gratängen.

POMMES FRITES

För 4–6 portioner | Förberedelsestid: 2 min | Tillagningstid: 30 till 35 min

800 g frysta pommes frites

1. Placera bakplåten i din OptiGrill.
2. Slå på grillen. Välj manuellt läge, välj den röda inställningen och tryck på OK. Förvarm i 6–8 minuter.
3. Öppna grillen och lägg dit pommes fritesen. Tillaga i 30 minuter. Vänd när halva tillagningstiden har gått. Öka med 5–10 minuter beroende på hur bruna du vill att de ska bli.

LAX OCH GRÖN SPARRIS

4 personer | tillagningstid: 15 min | Tillagningstid: 15 till 20 min

4 laxfileer - $\frac{1}{2}$ tsk currypulver - Hackad gräslök (valfritt) - **1** tsk soja - **1** msk olivolja - **12** stjälkar grön sparris, skalade och skurna i bitar - **125 g** färska små champinjoner - $\frac{1}{2}$ msk färsk koriander, hackad - En nypa chilipulver - **1** msk olivolja - **300 g** sötpotatis, skalad och skuren i 1,5 cm stora tärningar

1. Blanda de fem första ingredienserna på listan och lägg dem på ena sidan av baktillbehöret.
2. Blanda de övriga ingredienserna i en skål och lägg dem på den andra sidan av baktillbehöret.
3. Placera tillbehöret med förberedelserna i OptiGrill innan du slår på grillen. Slå på grillen. Välj manuellt läge, välj den röda inställningen och tryck på OK. Tillaga i 15 till 20 minuter.

Tips: Byt ut olivoljan mot sesamolja

ÄPPEL- OCH HALLONSMULPAJ

8–10 personer | tillagningstid: 10 min | Tillagningstid: 20 min

7 äpplen, skalade, urkärnade och tärnade - **150 g** färska eller frysta hallon - **95 g** mjöl - **65 g** mald mandel - **65 g** mjukt smör - Vaniljextrakt

1. Blanda smör, mjöl, mald mandel och vanilj i en skål med fingertopparna tills du har en smuldeg.
2. Lägg frukten i botten av baktillbehöret.
3. Täck frukten med smuldegen.
4. Placera tillbehöret med förberedelsen i OptiGrill innan du slår på grillen. Slå på grillen. Välj manuellt läge, välj den orange inställningen och tryck på OK. Tillaga i 20 minuter.

Tips: Byt ut hallon mot körsbär eller blåbär

GRØNNSAKSGRATENGSTABEL

6 personer | Forberedelsestid: 20 minutter | Tillagningstid: 25 min

400 g squash - **400 g** auberginer i samme størrelse som squashene - **4** tomater - Salt og pepper - **4** ss tomat saus - **1** fedd hvitløk, hakket - **3** ss olivenolje - Du kan velge mellom oregano, spisskummen, pesto og basilikum

1. Skjær grønnsakene i skiver på ca. 3 mm
2. Bland krydder ingrediensene. Smak til med salt og pepper.
3. Legg auberginen, squashen og tomatene vekselvis i baketilbehøret. Smak til med salt og pepper.
4. Hell sausen over, og fordel den jevnt med en pensel.
5. Plasser tilbehøret som inneholder tilberedningen i OptiGrill, før du slår den på. Slå på grillen. Velg manuell modus, velg den røde innstillingen og trykk på OK. La det steke i 25 minutter.

Tips: Legg skiver med geitost på stabelen.

POMMES FRITES

For 4–6 personer | Forberedelsestid: 2 min | Tilberedningstid: 30 till 35 min

800 g frosne pommes frites

1. Plasser tilbehøret til stekebrettet i OptiGrill.
2. Slå på grillen. Velg manuell modus, velg den røde innstillingen, og trykk på OK. Forhåndsvarm i 6–8 minutter.
3. Åpne grillen og legg inn pommes frites. La dem steke i 30 minutter. Snu dem når steketiden er kommet halvveis. Øk steketiden med 5–10 minutter avhengig av ønsket farge.

LAKS OG GRØNN ASPARGES

4 personer | Forberedelsestid: 15 minutter | Tillagningstid: 15 till 20 min

4 laksefileter - **½** ts karripulver - Hakket gressløk (valgfritt) - **1** ts soyasaus - **1** ss olivenolje - **12** grønne asparges, skrelt og skåret i biter - **125 g** ferske, små sjampinjong - **300 g** søtpotet, skrelt og delt i terninger på 1,5 cm - **½** ss frisk koriander, hakket - Klype chilipulver - **1** ss olivenolje

1. Bland de fem første ingrediensene på listen, og legg dem på den ene siden av baketilbehøret.
2. Bland de andre ingrediensene i en bolle, og legg dem på den andre siden av baketilbehøret.
3. Plasser tilbehøret med tilberedningene i OptiGrill før du slår den på. Slå på grillen. Velg manuell modus, velg den røde innstillingen og trykk på OK. Stek i 15 til 20 minutter.

Tips: Bytt fra olivenoljen til sesamolje

SMULDREPAI MED EPLE OG BRINGEBÆR

8-10 personer | Forberedelsestid: 10 minutter | Tillagningstid: 20 min

7 epler, skrelte, skåret i terninger og uten frø - **150 g** friske eller frosne bringebær - **95 g** mel - **65 g** malte mandler - **65 g** romtemperert smør - Vaniljeessens

1. Bland smøret, melet, mandlene og vaniljeessensen sammen i en bolle med fingertuppene til du har en smuldrede deig.
2. Ha frukten i bunnen av baketilbehøret.
3. Dekk frukten med smuldredeig.
4. Plasser tilbehøret som inneholder tilberedningen i OptiGrill, før du slår den på. Slå på grillen. Velg manuell modus, velg den oransje innstillingen og trykk på OK. La det steke i 20 minutter.

Tips: Bytt fra bringebær til kirsebær eller blåbær.

KERROSTETTU KASVISGRATIINI

6 henkilöä | valmistelu aika: 20 min | Paistoaika 25 min

400 g kesäkurpitsa - **400 g** munakoisoja, jotka ovat samankokoisia kuin kesäkurpitsat - **4** tomaattia - Suolaa ja pippuria - **4** rkl tomaattikastiketta - **1** valkosipulin kynsi, leikattuna - **3** rkl oliiviöljyä - Oreganoa, juustokuminaa, pestoa ja basilikaa maun mukaan

1. Pilko vihannekset noin 3 mm:n viipaleiksi.
2. Sekoita mausteseos. Mausta suolalla ja pippurilla.
3. Levitä munakoisoa, kesäkurpitsaa ja tomaattia vuorotellen kerroksittain paistovuokaan. Mausta suolalla ja pippurilla.
4. Kaada päälle kastike ja levitä se tasaiseksi sudilla.
5. Aseta vuoka OptiGrilliin ennen virran kytkemistä. Käynnistä grilli. Valitse manuaalinen tila-valitse punainen asetus ja paina OK. Paista 25 minuuttia.

Vinkejä: Lisää kerroksiin vuohenjuustosiivuja.

RANSKALAISET

4–6 annosta | Valmistusaika: 2 min | Paistoaika 30-35 min

800 g pakasteranskalaisia

1. Aseta leivinpelti OptiGrilliin.
2. Käynnistä grilli. Valitse Valitse manuaalinen tila ja punainen asetus ja paina sitten OK-painiketta. Esilämmitä 6-8 minuuttia.
3. Avaa grilli ja aseta ranskalaiset sisään. Paista 30 minuuttia. Käännä paistamisen puolivälissä. Paista 5-10 minuuttia pidempään halutun paistoasteen mukaan.

LOHTA JA VIHREÄÄ PARSAA

4 henkilöä | valmistelu aika: 15 min | Paistoaika 15-20 min

4 lohifileettä - **½** tl curryjauhetta - Pilkottua ruohosipulia (valinnainen) - **1** tl soijakastiketta - **1** rkl oliiviöljyä - **12** vihreää parsaa, kuorittuna ja paloittuna - **125 g** tuoreita pieniä herkkusieniä - **300 g** bataattia, kuorittuna ja leikattuna 1,5 cm:n kuutioksi - **½** rkl tuoretta korianteria, hienonnettuna - Ripaus chilijauhetta - **1** rkl oliiviöljyä

1. Sekoita ensimmäiset viisi ainesosaa ja aseta ne paistovuokaan toiseen päähän.
2. Sekoita muut ainekset kulhossa ja aseta ne paistovuokaan toiseen päähän.
3. Aseta vuoka OptiGrilliin ennen virran kytkemistä. Käynnistä grilli. Valitse manuaalinen tila-valitse punainen asetus ja paina OK. Paista 15–20 minuuttia.

Vinkejä: Korvaa oliiviöljy seesamiöljyllä.

OMENA-VADELMAPISTOS

8-10 henkilöä | valmistelu aika: 10 min | Paistoaika 20 min

7 omenaa, kuorittuna, siemenet poistettuna ja kuutioituna - **150 g** tuoreita tai pakastevadelmia - **95 g** jauhoja - **65 g** jauhettuja manteleita - **65 g** pehmeää voita - Vaniljauutetta

1. Sekoita voi, jauhot, mantelijauhe ja vanilja käsin kulhossa, kunnes tuloksena on murenevainen taikina.
2. Laita hedelmät ja marjat paistovuokaan pohjalle.
3. Kuorrruta murutaikinalla.
4. Aseta vuoka OptiGrilliin ennen virran kytkemistä. Käynnistä grilli. Valitse manuaalinen tila-valitse oranssi asetus ja paina OK. Paista 20 minuuttia.

Vinkejä: Korvaa vadelmat kirsikoilla tai mustikoilla.

ZAPIEKANKA Z WARZYWAMI

6 osoby | Czas przygotowania: 20 min | Czas gotowania: 25 min

400 g cukinii - **400 g** bakłażana takiej samej wielkości jak cukinia - **4** pomidory - Sól i pieprz - **4** łyżki sosu pomidorowego - **1** posiekany ząbek czosnku - **3** łyżki oliwy z oliwek - Dodatki takie jak oregano, kmin rzymski, pesto i bazylia

1. Pokrój warzywa na plasterki o grubości około 3 mm.
2. Wymieszaj składniki do przyprawienia. Dopraw solą i pieprzem.
3. W akcesorium do pieczenia ułóż bakłażan, cukinię i pomidory naprzemiennie warstwami. Dopraw solą i pieprzem.
4. Polej danie sosem i rozprowadź równomiernie za pomocą pędzla.
5. Włóż akcesorium zawierające przygotowane danie do urządzenia, a następnie włącz OptiGrill. Włącz grill. Wybrać tryb ręczny, wybierz czerwone ustawienie i naciśnij przycisk OK. Grilluj przez 25 minut.

Porady: Rozłóż na wierzchu plasterki koziego sera.

FRYTEK

4-6 porcji | Czas przygotowania: 2 min | Czas gotowania: 30-35 min

800 g mrożonych frytek

1. Umieść płytę do pieczenia w OptiGrillu.
2. Włącz grill. Wybrać tryb ręczny, wybierz czerwone ustawienie i naciśnij przycisk OK. Rozgrzewaj przez 6-8 minut.
3. Otwórz grill i włóż do niego frytki. Piecz przez 30 minut. Przewróć frytki po upływie połowy czasu. Czas można wydłużyć o 5-10 minut w zależności od pożądanego poziomu zarumienienia.

ŁOSOSI I ZIELONE SZPARAGI

4 osoby | Czas przygotowania: 15 min | Czas gotowania: 15-20 min

4 filety z łososia - **½** łyżeczki curry w proszku - Posiekany szczypiorek (opcjonalnie) - **1** łyżeczka sosu sojowego - **1** łyżki oliwy z oliwek - **12** zielonych szparagów, obranych i pokrojonych na kawałki - **125 g** świeżych małych pieczarek - **300 g** słodkich ziemniaków, obranych i pokrojonych w 1,5 cm kostkę - **½** łyżeczki świeżej, posiekanej kolendry - Szczypta chili w proszku - **1** łyżka oliwy z oliwek

1. Wymieszaj pięć pierwszych składników z listy i umieść je po jednej stronie akcesorium do pieczenia.
2. Wymieszaj pozostałe składniki w misce i umieść je po drugiej stronie akcesorium do pieczenia.
3. Włóż akcesorium zawierające przygotowane danie do urządzenia, a następnie włącz OptiGrill. Włącz grill. Wybrać tryb ręczny, wybierz czerwone ustawienie i naciśnij przycisk OK. Piecz przez 15 do 20 minut.

Porady: Możesz zamienić oliwę z oliwek na olej sezamowy

DESER JABŁKOWO-MALINOWY Z KRUSZONKĄ

8-10 osób | Czas przygotowania: 10 min | Czas gotowania: 20 min

7 obranych jabłek, bez pestek, pokrojonych w kostkę - **95 g** mąki - **65 g** mielonych migdałów - **65 g** zmiękczonego masła - Ekstrakt waniliowy - **150 g** świeżych lub mrożonych malin

1. W misce wymieszaj palcami masło, mąkę, mielone migdały i wanilię, aż do uzyskania kruchego ciasta.
2. Rozłóż owoce na dnie akcesorium do pieczenia.
3. Pokryj owoce kruszonką.
4. Włóż akcesorium zawierające przygotowany deser do urządzenia, a następnie włącz OptiGrill. Włącz grill. Wybrać tryb ręczny, wybierz pomarańczowe ustawienie i naciśnij przycisk OK. Piecz przez 20 minut.

Porady: Możesz zamienić maliny na wiśnie lub jagody.

DILIMLENIP DIZILMIŞ SEBZE GRATEN

6 Kişilik | Hazırlık süresi: 20 dakika | Pişirme süresi: 25 dk

400 g kabak - Kabaklarla aynı boyutta **400 g** patlıcan - **4** domates - Tuz ve karabiber - **4** yemek kaşığı domates sosu - **1** diş sarımsak, kıyılmış - **3** yemek kaşığı zeytinyağı - Tercih ettiğiniz mercanköşk, kimyon, pesto ve fesleğen

1. Sebzeleri yaklaşık 3 mm'lik dilimlerde kesin.
2. Baharat malzemelerini karıştırın. Üzerlerine tuz ve karabiber serpin.
3. Patlıcan, kabağı ve domatesleri fırınlama aksesuarına sırayla ekleyin. Üzerlerine tuz ve karabiber serpin.
4. Sosu üzerine dökün ve bir fırça ile eşit şekilde dağıtın.
5. Hazırlığın bulunduğu aksesuarı, açmadan önce OptiGrill'e yerleştirin. Izgarayı açın. Manuel modu seçin kırmızı ayarı seçin ve OK tuşuna basın. 25 dakika pişirin.

İpuçları: Sebzelerin üstüne keçi peyniri dilimleri ekleyin.

PATATES KIZARTMASI

4-6 porsiyon için | Hazırlık süresi: 2 dk | Pişirme süresi: 30 ila 35 dk

800 g dondurulmuş patates

1. Pişirme tepsi aksesuarını OptiGrill'inize yerleştirin.
2. Izgarayı açın. Manuel modu seçin kırmızı ayarı seçin ve OK tuşuna basın. 6-8 dakika ön pişirme yapın.
3. Izgarayı açın ve patatesleri yerleştirin. 30 dakika pişirin. Pişirme işleminin yarısında ters çevirin. Pişirme süresi, istenen kızartma seviyesine göre 5-10 dakika artırılabilir.

SOMON VE YEŞİL KUŞKONMAZ

4 Kişilik | Hazırlık süresi: 15 dakika | Pişirme süresi: 15 ila 20 dk

4 somon fileto - **½** çay kaşığı köri tozu - Doğanmış frenk soğanı (isteğe bağlı) - **1** çay kaşığı soya sosu - **1** yemek kaşığı zeytinyağı - **12** adet soyulup parçalara ayrılmış yeşil kuşkonmaz - **125 g** taze küçük Paris mantarı - **300 g** soyulmuş ve 1,5 cm'lik küpler halinde kesilmiş tatlı patates - **½** yemek kaşığı doğranmış taze kişniş - Bir tutam acı toz biber - **1** yemek kaşığı zeytinyağı

1. Listedeki ilk beş malzemeyi karıştırın ve fırınlama aksesuarının bir tarafına koyun.
2. Diğer malzemeleri bir kasede karıştırın ve fırınlama aksesuarının diğer tarafına koyun.
3. Hazırlıkları içeren aksesuarı, açmadan önce OptiGrill'e yerleştirin. Izgarayı açın. Manuel modu seçin kırmızı ayarı seçin ve OK tuşuna basın. 15 ila 20 dakika arasında pişirin.

İpuçları: Zeytinyağını susam yağı ile değiştirin

ELMA VE AHUDUDULU TART

8-10 Kişi | Hazırlık süresi: 10 dakika | Pişirme süresi: 20 dk

7 soyulmuş, çekirdekleri ayıklanmış ve doğranmış elma - **150 g** taze veya dondurulmuş ahududu - **95 g** un - **65 g** badem tozu - **65 g** yumuşatılmış tereyağı - Vanilya özü

1. Bir kasede tereyağı, un, öğütülmüş badem ve vanilyayı, parmak uçlarınızla ufalama bir hamur elde edene kadar karıştırın.
2. Meyveleri fırınlama aksesuarının altına koyun.
3. Meyveleri kırıntılarla kaplayın.
4. Hazırlığın bulunduğu aksesuarı, açmadan önce OptiGrill'e yerleştirin. Izgarayı açın. Manuel modu seçin turuncu ayarı seçin ve OK tuşuna basın. 20 dakika pişirin.

İpuçları: Böğürtlen ve yaban mersinini ahududu ile değiştirin.

ОВОЩНОЙ ГРАТЕН ИЗ ЦУКИНИ И БАКЛАЖАНОВ

6 порции | Время на подготовку: 20 мин | Время приготовления: 25 минут

400 г цуккини - **400 г** баклажанов того же размера, что и цуккини - **4** помидора - Соль и перец - **4** ст. л. томатного соуса - **1** измельченный зубчик чеснока - **3** ст. л. оливкового масла - Орегано, тмин, песто и базилик на ваш выбор

1. Нарезайте овощи кольцами толщиной примерно 3 мм.
2. Смешайте приправы. Приправьте солью и перцем.
3. Поочередно кладите баклажаны, цуккини и помидоры в противень для запекания. Приправьте солью и перцем.
4. Сверху налейте соус и распределите его равномерно при помощи кисточки.
5. Поместите противень с ингредиентами в OptiGrill перед включением. Включите гриль. Выберите ручной режим, выберите красную настройку и нажмите ОК. Готовьте в течение 25 минут.

Советы: Добавьте ломтики козьего сыра между овощами.

КАРТОФЕЛЯ ФРИ

На 4–6 порции | Время на подготовку: 2 мин | Время приготовления: 30-35 минут

800 г замороженного картофеля фри

1. Поместите противень для запекания в OptiGrill.
2. Включите гриль. Выберите ручной режим, выберите красный индикатор самой высокой температуры и нажмите ОК. Выполните предварительный прогрев в течение 6–8 минут.
3. Откройте гриль и положите картофель фри. Готовьте в течение 30 минут. Переверните ингредиенты по истечении половины времени приготовления. Увеличьте время приготовления на 5–10 минут в зависимости от желаемой степени приготовления.

СЕМГА С ЗЕЛеноЙ СПАРЖЕЙ

4 порции | Время на подготовку: 15 мин | Время приготовления: 15–20 минут

4 филе семги - $\frac{1}{2}$ ч. л. порошка карри - Измельченный шнитт-лук (необязательно) - **1** ч. л. соевого соуса - **1** ст. л. оливкового масла - **125 г** свежих шампиньонов - **300 г** батата, очищенного и нарезанного кубиками размером около 1,5 см - $\frac{1}{2}$ ст. л. свежего измельченного кориандра - Щепотка порошка чили - **1** ст. л. оливкового масла

1. Смешайте первые пять ингредиентов из списка и положите их на одну сторону противня для запекания.
2. Смешайте остальные ингредиенты в миске и положите их на другую сторону противня для запекания.
3. Поместите противень с ингредиентами в OptiGrill перед включением. Включите гриль. Выберите ручной режим, выберите красную настройку и нажмите ОК. Готовьте в течение 15–20 минут.

Советы: При желании оливковое масло можно заменить на кунжутное.

ЯБЛУЧНО-МАЛИНОВЫЙ КРАМБЛ

8-10 порции | Время на подготовку: 10 мин | Время приготовления: 20 минут

7 яблок, очищенных от кожуры и семян и нарезанных кубиками - **150 г** свежих или замороженных ягод малины - **95 г** муки - **65 г** молотого миндаля - **65 г** размягченного сливочного масла - Экстракт ванили

1. В чаше смешайте сливочное масло, муку, молотый миндаль и ваниль кончиками пальцев, пока не получите комковатое тесто.
2. Положите фрукты на дно противня для запекания.
3. Выложите тесто поверх фруктов.
4. Поместите противень с ингредиентами в OptiGrill перед включением. Включите гриль. Выберите ручной режим, выберите оранжевую настройку и нажмите ОК. Готовьте в течение 20 минут.

Советы: При желании малину можно заменить на вишню или чернику.

ОВОЧЕВИЙ ГРАТЕН

6 порції | Час приготування: 20 хв | Час приготування: 25 хв

400 г кабачків - **400 г** баклажанів того ж розміру, що й кабачки - **4** помідори - Сіль і перець - **4** ст. л. томатного соусу - **1** зубчик часнику, подрібнений - **3** ст. л. оливкової олії - Орегано, кмін, песто та базилік на вибір

1. Наріжте овочі скибочками завтовшки близько 3 мм.
2. Змішайте інгредієнти для заправки. Додайте сіль і перець.
3. Викладіть баклажани, кабачки й помідори по черзі у форму для запікання. Додайте сіль і перець.
4. Полийте соусом і рівномірно розподіліть його пензликом.
5. Перед увімкненням гриля OptiGrill помістіть у нього форму з тістом. Увімкніть гриль. Виберіть ручний режим виберіть налаштування червоного кольору та натисніть ОК. Готуйте 25 хвилин.

Поради: Покладіть зверху скибочки козячого сиру.

КАРТОПЛІ ФРІ

На 4–6 порції | Час підготовки: 2 хв | Час приготування: від 30 до 35 хв

800 г замороженої картоплі фри

1. Помістіть аксесуар для дека в OptiGrill.
2. Увімкніть гриль. Виберіть ручний режим виберіть налаштування червоного кольору й натисніть ОК. Розігрівайте 6–8 хвилин.
3. Відкрийте гриль і покладіть картоплю фри. Готуйте 30 хвилин. Переверніть на середині циклу приготування. Збільште час на 5–10 хвилин залежно від бажаного ступеня підрум'янювання.

ЛОСОСЬ ІЗ ЗЕЛеноЮ СПАРЖЕЮ

4 порції | Час приготування: 15 хв | Час приготування: від 15 до 20 хв

4 філе лосося - $\frac{1}{2}$ ст. л. порошку карі - Нарізана цибуля-трибулька (за бажанням) - **1** ч. л. соевого соусу - **1** ст. л. оливкової олії - **12** шт. зеленої спаржі, очищеної та порізаної на шматочки - **125 г** свіжих шампінйонів невеликого розміру - **300 г** солодкої картоплі, очищеної та нарізаної кубиками розміром 1,5 см - $\frac{1}{2}$ ст. ложки свіжого коріандру, подрібненого - Щіпка порошку чили - **1** ст. л. оливкової олії

1. Змішайте перші п'ять інгредієнтів зі списку та покладіть їх з одного боку форми для запікання.
2. Змішайте інші інгредієнти в мисці та покладіть їх з іншого боку форми для запікання.
3. Перед увімкненням гриля OptiGrill помістіть у нього форму зі стравою. Увімкніть гриль. Виберіть ручний режим виберіть налаштування червоного кольору й натисніть ОК. Готуйте протягом 15–20 хвилин.

Поради: Оливкову олію можна замінити на кунжутну.

ЯБЛУЧНО-МАЛИНОВИЙ КРАМБЛ

8-10 порцій | Час приготування: 10 хв | Час приготування: 20 хв

7 яблук, очищених від шкірки й насіння та нарізаних кубиками - **150 г** свіжої або замороженої малини - **95 г** борошна - **65 г** меленого мигдалю - **65 г** м'якого вершкового масла - Екстракт ванилі

1. У мисці ретельно перемішайте кінчиками пальців масло, борошно, мелений мигдаль і ваниль до отримання тіста крихкої текстури.
2. Викладіть фрукти на дно форми для запікання.
3. Посипте тісто на фрукти.
4. Перед увімкненням гриля OptiGrill помістіть у нього форму з тістом. Увімкніть гриль. Виберіть ручний режим виберіть налаштування помаранчевого кольору та натисніть ОК. Готуйте 20 хвилин.

Поради: Малину можна замінити на вишню або чорницю

GRATINOVANÁ ZELENINA

6 osoby | Doba přípravy: 20 min | Doba vaření: 25 min

400 g cukety - **400 g** lilku stejné velikosti jako cukety - **4** rajčata - Sůl a pepř - **4** lžíce rajského protlaku - **1** stroužek česneku, nasekaný - **3** lžíce olivového oleje - Dle vaší chuti oregano, kmín, pesto a bazalka

1. Nakrájejte zeleninu na přibližně 3mm plátky.
2. Smíchejte koření. Ochutte solí a pepřem.
3. Do příslušenství pro pečení střídavě pokládejte lilek, cuketu a rajčata. Ochutte solí a pepřem.
4. Přelijte omáčkou a štětcem ji rovnoměrně rozprostřete.
5. Před zapnutím Optigrillu do něj vložte příslušenství pro pečení s připraveným pokrmem. Zapněte gril. Zvolte manuální režim, zvolte červené nastavení a poté stiskněte tlačítko OK. Připravujte dalších 25 minut.

Rada: Můžete přidat i plátky kozího sýra.

HRANOLKY

4–6 porce | Doba přípravy: 2 min | Doba vaření: 30 až 35 min

800 g mražených hranolů

1. Vložte příslušenství v podobě pekáče do systému OptiGrill.
2. Zapněte gril. Zvolte manuální režim, zvolte červené nastavení a poté stiskněte tlačítko OK. Předehřívejte po dobu 6 až 8 minut.
3. Otevřete gril a vložte hranolky. Pečte dalších 30 minut. V polovině pečení hranolky otočte. Podle toho, jak zlatavé hranolky chcete, prodlužte dobu pečení o 5 až 10 minut.

LOSOS SE ZELENÝM CHŘESTEM

4 osoby | Doba přípravy: 15 min | Doba vaření: 15 až 20 min

4 filety z lososa - $\frac{1}{2}$ lžičky kari koření - Nasekaná pažitka (volitelné) - **1** lžička sójové omáčky - **1** lžice olivového oleje - **12** chřestových stonků, oloupaných a nakrájených na kousky - **125 g** čerstvých malých pařížských hub - **300 g** batátů, oloupaných a nakrájených na kostičky o velikosti asi 1,5 cm - $\frac{1}{2}$ lžice čerstvého koriandru, nakrájeného - Špetka mletého chilli - **1** lžice olivového oleje

1. Smíchejte prvních pět přísad ze seznamu a rozprostřete je na jednu stranu příslušenství pro pečení.
2. Ostatní přísady smíchejte v misce a rozprostřete je na druhou stranu příslušenství pro pečení.
3. Před zapnutím Optigrillu do něj vložte příslušenství pro pečení s připraveným pokrmem. Zapněte gril. Zvolte manuální režim, zvolte červené nastavení a poté stiskněte tlačítko OK. Pečte 15 až 20 minut.

Rada: Olivový olej můžete nahradit sezamovým olejem.

JABLEČNÝ DROBENKOVÝ KOLÁČ S MALINAMI

8-10 osob | Doba přípravy: 10 min | Doba vaření: 20 min

7 jablek, oloupaných, zbavených jadřinců a nakrájených na kostičky - **150 g** čerstvých nebo mražených malin - **95 g** mouky - **65 g** mletých mandlí - **65 g** změkklého másla - Vanilkový extrakt

1. V misce rukama smíchejte máslo, mouku, mleté mandle a vanilku tak, aby vznikla drobenka.
2. Na dno příslušenství pro pečení rozprostřete ovoce.
3. Na ovoce rozprostřete drobenku.
4. Před zapnutím Optigrillu do něj vložte příslušenství pro pečení s připraveným pokrmem. Zapněte gril. Zvolte manuální režim, vyberte oranžové nastavení a stiskněte tlačítko OK. Připravujte dalších 20 minut.

Rada: Místo malin můžete použít třešně nebo borůvky.

ZELENINOVÉ GRATINOVANÉ HROMÁDKY

6 porcie | čas prípravy: 20 min | čas prípravy jedla: 25 min

400 g cukiet - **400 g** baklažánov rovnakej veľkosti ako cukety - **4** paradajky - soľ a čierne korenie - **4** PL paradajkovej omáčky - **1** strúčik cesnaku, nasekaný - **3** PL olivového oleja - korenie podľa vášho výberu: oregano, rasca, pesto, bazalka

1. Zeleninu nakrájajte na plátky s hrúbkou približne 3 mm.
2. Zmiešajte prísady na dochutenie. Posypte soľou a čiernym korením.
3. Striedavo ukladajte vrstvy baklažánu, cukety a paradajok do zapekacieho príslušenstva. Posypte soľou a čiernym korením.
4. Nalejte navrch omáčku a rovnomerne ju rozotrite pomocou kefy.
5. Pred zapnutím vložte do grilu OptiGrill príslušenstvo s prípravenými prísadami. Zapnite gril. Zvolte manuálny režim, vyberte červené nastavenie a potom stlačte OK. Pripravujte 25 minút.

Rada: Do hromádky pridajte plátky kozieho sýra.

HRANOLIEK

Na prípravu 4–6 porcií | Čas prípravy: 2 min | Čas prípravy jedla: 30 až 35 min

800 g mrazených zemiakových hranoliek

1. Do grilu OptiGrill vložte plech na pečení.
2. Zapnite gril. Zvolte manuálny režim, vyberte červené nastavenie a potom stlačte OK. Nechajte gril predhriať po dobu 6 – 8 minút.
3. Otvorte gril a vložte hranolky. Pripravujte 30 minút. V polovici prípravy ich pootáčajte. Doba prípravy sa môže zvýšiť o 5 – 10 minút v závislosti od želaného opečenia.

LOSOS SO ZELENOU ŠPARGLOU

4 porcie | čas prípravy: 15 min | Čas prípravy jedla: 15 až 20 min

4 filé z lososa - $\frac{1}{2}$ ČL kari korenia - nasekaná pažitka (voliteľné) - **1** ČL sójovej omáčky - **1** PL olivového oleja - **12** ks zelenej špargle, olúpanej a nakrájanej na kúsky - **125 g** čerstvých malých šampiňónov - **300 g** batatov, ošúpaných a nakrájaných na približne 1,5 cm kocky - $\frac{1}{2}$ PL čerstvého koriandra, posekaného - štipka čili korenia v prášku - **1** PL olivového oleja

1. Zmiešajte prvých päť prísad na zozname a položte ich na jednu stranu zapekacieho príslušenstva.
2. Ostatné prísady zmiešajte v miske a položte ich na druhú stranu zapekacieho príslušenstva.
3. Pred zapnutím vložte do grilu OptiGrill príslušenstvo s prípravenými prísadami. Zapnite gril. Zvolte manuálny režim, vyberte červené nastavenie a potom stlačte OK. Pripravujte 15 až 20 minút.

Rada: Vymeňte olivový olej za sezamový olej

JABLKOVO-MALINOVÝ MRVENIČKOVÝ KOLÁČ

8-10 porcií | čas prípravy: 10 min | Čas prípravy jedla: 20 min

7 jablák, ošúpaných, bez semienok a nakrájaných na kocky - **150 g** čerstvých alebo mražených malín - **95 g** múky - **65 g** mletých mandlí - **65 g** zmäknutého masla - vanilkový extrakt

1. V miske končekmi prstov nahrubo zmiešajte maslo, múku, mleté mandle a vanilku, až kým nevznikne drobivé cesto.
2. Ovocie položte do spodnej časti zapekacieho príslušenstva.
3. Ovocie posypte mrveničkou.
4. Pred zapnutím vložte do grilu OptiGrill príslušenstvo s prípravenými prísadami. Zapnite gril. Zvolte manuálny režim, vyberte oranžové nastavenie a potom stlačte OK. Pripravujte 20 minút.

Rada: Vymeňte maliny za čerešne alebo čučoriedky

CSÖBEN SÜLT ZÖLDSÉGEK

6 fő | elkészítési idő: 20 perc | Sütési idő: 25 perc

400 g kukkini - **400 g** padlizsán, a kukkinnival azonos méretű - **4** paradicsom - Só, bors - **4** ek. paradicsomszós - **1** gerezd fokhagyma aprítva - **3** ek olívaolaj - Oregánó, kömény, pesto és bazsalikom ízlés szerint

1. Vágja a zöldségeket kb. 3 mm-es szeletekre.
2. Keverje össze a fűszerkeveréket. Ízesítse sóval és borssal.
3. A padlizsánt, a kukkinit és a paradicsomot felváltva tegye a sütőtartozékra. Ízesítse sóval és borssal.
4. Öntse rá a szószt, és egyenletesen oszlassa el rajta.
5. Mielőtt bekapcsolná, helyezze a sütőtartozékot a rajta lévő hozzávalókkal együtt az OptiGrill készülékbe. Kapcsolja be a grillsütőt. Válassza ki a kézi üzemmódot válassza ki a piros beállítást, majd nyomja meg az OK gombot. 25 percig süsse.

Tipp: Tegyen egy szelet kecskesajtot a halomra.

BURGONYA

4-6 adag | Elkészítési idő: 2 perc | Sütési idő: 30-35 perc

800 g fagyasztott burgonya

1. Helyezze a sütőtálca tartozékot az OptiGrill készülékbe.
2. Kapcsolja be a grillsütőt. Válassza ki a kézi üzemmódot válassza ki a vörös beállítást, és nyomja meg az OK gombot. Melegítse elő 6-8 percig.
3. Nyissa ki a grillt és helyezze be a burgonyát. Süsse 30 percig. A sütés felénél forgassa meg. A pirulás kívánt mértékétől függően növelheti a sütési időt 5-10 perccel.

LAZAC ÉS ZÖLD SPÁRGA

4 fő | elkészítési idő: 15 perc | Sütési idő: 15-20 perc

4 lazacfilé - **½** tk currypor - Aprított metélőhagyma (ízlés szerint) - **1** tk szójaszós - **1** ek olívaolaj - **12** hámozott és darabokra vágott zöld spárga - **125 g** friss, kisméretű csiperke gomba - **300 g** hámozott és kb. 1,5 cm-es kockákra vágott burgonya - **½** evőkanál aprított, friss koriander - Csipetnyi chilipor - **1** ek olívaolaj

1. Keverje össze a listán szereplő első öt hozzávalót, és tegye a sütőtartozék egyik oldalára.
2. Keverje össze a listán szereplő többi hozzávalót egy edényben, és tegye a sütőtartozék másik oldalára.
3. Mielőtt bekapcsolná, helyezze a sütőtartozékot a rajta lévő hozzávalókkal együtt az OptiGrill készülékbe. Kapcsolja be a grillsütőt. Válassza ki a kézi üzemmódot válassza ki a piros beállítást, majd nyomja meg az OK gombot. 15-20 percig süsse.

Tipp: Az olívaolaj helyett használjon szezámolajat.

ALMÁS ÉS MÁLNÁS CRUMBLE

8-10 fő | elkészítési idő: 10 perc | Sütési idő: 20 perc

7 db kimagozott és kockára szeletelt alma - **150 g** friss vagy fagyasztott málna - **95 g** liszt - **65 g** őrlött mandula - **65 g** lágy vaj - Vanília kivonat

1. Egy tálban keverje össze a vaját, a lisztet, az őrlött mandulát és a vaniliát az ujjával, amíg morzsolódó tésztát nem kap.
2. Helyezze a gyümölcsöt a sütőtartozék aljára.
3. Takarja le a gyümölcsöt a morzsolódó tésztával.
4. Mielőtt bekapcsolná, helyezze a sütőtartozékot a rajta lévő hozzávalókkal együtt az OptiGrill készülékbe. Kapcsolja be a grillsütőt. Válassza ki a kézi üzemmódot válassza ki a narancssárga beállítást, majd nyomja meg az OK gombot. 20 percig süsse.

Tipp: A málna helyett használhat cseresznyét vagy áfonyát is.

صينية حلقات الخضراوات المكسدة

6 أشخاص | مدة التحضير: ٢٠ دقيقة | مدة الطهي: ٢٥ دقيقة

٤٠٠ جم من الكوسة - ٤٠٠ جم من الباذنجان بنفس حجم الكوسة - ٤ حبات من الطماطم - ملح وفلفل - ٣ ملاعق كبيرة من صلصة الطماطم - فص ثوم واحد مفروم - ملعقتان كبيرتان من زيت الزيتون - اختياري: الكمون والبستو والريحان

١. قَطِّعي الخضار إلى شرائح بحجم ٣ سم تقريبًا.
٢. اخلطي مكونات التتبيل، أضيفي الملح والفلفل.
٣. ضعي طبقات من الباذنجان والكوسة والطماطم بالتبادل في ملح الخبز. أضيفي الملح والفلفل.
٤. اسكي الصلصة فوقها ووزعيها بالتساوي باستخدام فرشاة.
٥. ضعي الملح الذي يحتوي على المكونات المجهزة في شواية OptiGrill قبل تشغيلها. قومي بتشغيل الشواية. ختر الوضع اليدوي حدي الإعداد الأحمر واضغطي على OK. اطهي لمدة ٢٥ دقيقة.

نصائح - أضيفي شرائح من جبنة الماعز إلى الطعام.

بطاطس مقليه

لكمية بين وجبتين و١ و٤ | مدة التحضير: دقيقتان | مدة الطهي: بين ٢٠-٣٥ دقيقة

٨٠٠غ من البطاطا المقليه المحمده

١. ضَع ملح صينية الخبز في شواية OptiGrill الخاصة بك.
٢. قمر بتشغيل الشواية. ختر الوضع اليدوي وحدد الإعداد الذي يظهر باللون الأحمر ثم اضغط على OK. قمر بالتسخين المسبق لمدة بين ٦ و٨ دقائق.
٣. افتح الشواية ووضَع البطاطا المقليه. اطهيهما لمدة ٢٠ دقيقة، اقلبيها في منتصف عملية الطهي. زد مدة الطهي بين ٥ و١٠ دقائق حسب نسبة التحميص المرغوبة.

سمك السلمون والهليون الأخضر

شخصاً ٤ | مدة التحضير: ١٥ دقيقة | مدة الطهي: بين ١٥ و٢٠ دقيقة

٤ أشخاص من فيليه سمك السلمون - ½ ملعقة صغيرة من مسحوق الكاري - ثوم مفروم (اختياري) - ملعقة صغيرة واحدة من صلصة الصويا - ١ ملعقة كبيرة من زيت الزيتون - ١٢ حبات من الهليون الأخضر، مقشّرة ومقطعة إلى قطع - ١٢٥ جم من الفطر الأبيض الصغير الطازج - ٢٥٠ جم من البطاطا الحلوة، مقشّرة ومقطّعة إلى مكعبات بحجم ١,٥ سم - ½ ملعقة كبيرة من الكزبرة الطازجة المفرومة - رشّة من مسحوق الفلفل الحار - ١ ملعقة كبيرة واحدة من زيت الزيتون - ٣٠٠ جم من البطاطا الحلوة، مقشّرة ومقطّعة إلى مكعبات بحجم ١,٥ سم - ½ ملعقة كبيرة من الكزبرة الطازجة المفرومة - رشّة من مسحوق الفلفل الحار - ١ ملعقة كبيرة واحدة من زيت الزيتون

١. اخلطي المكونات الخمسة الأولى على القائمة وضعيها على جانب واحد من ملح الخبز.
٢. اخلطي المكونات الأخرى في وعاء وضعيها على الجانب الآخر من ملح الخبز.
٣. ضعي الملح الذي يحتوي على المكونات المجهزة في شواية OptiGrill قبل تشغيلها. قومي بتشغيل الشواية. ختر الوضع اليدوي حدي الإعداد الأحمر واضغطي على OK. اطهيه لمدة ١٥ إلى ٢٠ دقيقة.

نصائح - استبدلي زيت الزيتون بزيت السمسم

كراميل التفاح والتوت الأحمر

١٠-٨ أشخاص | مدة التحضير: ١٠ دقائق | مدة الطهي: ٢٠ دقيقة

٧ حبات من التفاح مقشّرة وممزوجة بالذرة ومقطّعة إلى مكعبات - ١٥٠ جم من التوت الأحمر الطازج أو المجمّد - ٩٥ جم من الدقيق - ٦٥ جم من اللوز المطحون - ١٥ جم من الزبدة الطرية - مستخلص الفانيليا

١. اخلطي الزبدة والدقيق واللوز المطحون والفانيليا في وعاء بقوة مستخدمة أطراف أصابعك حتى تحصلي على عجينة مفتتة.
٢. ضعي الفاكهة في أسفل ملح الخبز.
٣. غطّي الفاكهة بالفاتتات.
٤. ضعي الملح الذي يحتوي على المكونات المجهزة في شواية OptiGrill قبل تشغيلها. قومي بتشغيل الشواية. ختر الوضع اليدوي حدي الإعداد البرتقالي واضغطي على OK. اطهي لمدة ٢٠ دقيقة.

نصائح - استبدلي التوت الأحمر بالكرز أو التوت الأزرق

دسته گراتن سبزیجات

۶ نفر | زمان آماده‌سازی: ۲۰ دقیقه | زمان پخت: ۲۵ دقیقه

۴۰۰ گرم کدوی سبز - ۴۰۰ گرم بادمجان به همان اندازه کدوها - ۴ گوجه‌فرنگی - نمک و فلفل - ۴ قاشق غذاخوری رب گوجه - ۱ پر سیر، خرد شده - ۳ قاشق غذاخوری روغن زیتون - آویشن، زیره، پستو و ریحان هرکدام که مایلید

۱. سبزیجات را به برش‌های تقریباً ۲ میلی‌متری ببرید.

۲. ادویه‌ها را با آنها مخلوط کنید. با نمک و فلفل طعم‌دار کنید.

۳. لایه‌های بادمجان، کدو و گوجه‌فرنگی را به ترتیب در طرف فر چینید. با نمک و فلفل طعم‌دار کنید.

۴. رب را روی آن بریزید و با برس روی همه سطح آن پخش کنید.

۵. ظرف حاوی محتویات را قبل از روشن کردن OptiGrill در داخل آن قرار دهید. گریل را روشن کنید. دلخواه را انتخاب کنید حالت دستی تنظیم فریزر را انتخاب کنید و OK را فشار دهید. به مدت ۲۵ دقیقه بپزید.

نکات - برش‌های بزرگ را به گراتن اضافه کنید.

GRATINIRANO POVRĆE

6 osobe | vrijeme pripreme: 20 min | Vrijeme kuhanja: 25 min

400 g tikvica - **400 g** patlidžana iste veličine kao tikvice - **4** paradajza - So i biber - **4** kašike pirea od paradajza - **1** češnjak bijelog luka, isjeckan - **3** kašika maslinovog ulja - Origano, kumin, pesto i bosiljak po izboru

1. Povrće izrežite na kriške od oko 3 mm.

2. Pomiješajte sastojke za začinjavanje. Začinite solju i biberom.

3. Naizmjenično posložite patlidžan, tikvice i paradajz na dodatak za pečenje. Začinite solju i biberom.

4. Prekrijte sosom i ravnomjerno ga razmažite kistom.

5. Stavite dodatak za pečenje sa pripremljenim sastojcima u OptiGrill prije uključivanja. Uključite roštilj. Pritisnite PGM, odaberite crvenu postavku i pritisnite OK. Kuhajte 25 minuta.

Savjet: Dodajte kriške kozjeg sira.

سیب‌زمینی برش‌داده‌شده

برای ۴ تا ۶ نفر | زمان آماده‌سازی: ۲ دقیقه | زمان پخت: ۳۰-۳۵ تا دقیقه

۸۰۰ گرم سیب‌زمینی برش‌داده‌شده منجمد

۱. سبزی پخت را در OptiGrill قرار دهید.

۲. گریل را روشن کنید. دلخواه را انتخاب کنید حالت دستی گزینه فریزر را انتخاب کنید و OK را فشار دهید. به مدت ۶ تا ۸ دقیقه آن را گرم کنید.

۳. گریل را باز کنید و سیب‌زمینی‌ها را در آن قرار دهید. به مدت ۳۰ دقیقه بپزید. وقتی نیم‌پز شد آنها را زیر و رو کنید. بسته به میزان برشته شدن دلخواه، زمان پخت را ۵ تا ۱۰ دقیقه بیشتر کنید.

POMFRIT

Za 4 - 6 porcije | Vrijeme pripreme: 2 min | Vrijeme kuhanja: 30 do 35 min

800 g zamrznutog p

1. Stavite pleh za pečenje u OptiGrill.

2. Uključite roštilj. Odaberite ručni način, izaberite crvenu postavku i pritisnite OK. Zagrijavajte 6 - 8 minuta.

3. Otvorite gril i ubacite pomfrit. Kuhajte 30 minuta. Okrenite na pola pečenja. Povećajte za 5 – 10 minuta zavisno od željenog nivoa zapečenosti.

سالمون و مارچویه سبز

۴ نفر | زمان آماده‌سازی: ۱۵ دقیقه | زمان پخت: ۱۵ تا ۲۰ دقیقه

۴ فیله سالمون - ۱/۲ قاشق چای خوری پودر کاری - تیره خرد شده (درصورت تمایل) - ۱ قاشق چای خوری سس سویا - ۱ قاشق غذاخوری روغن زیتون - ۱۲ عدد مارچویه سبز، پوست کنده و قطعه قطعه شده - ۱۲۵ گرم قارچ پاریسی کوچک و تازه - ۲۵۰ گرم سیب‌زمینی شیرین، پوست کنده و برش داده شده به مکعب‌های تقریباً ۱،۵ سانتی‌متری - ۱/۲ قاشق غذاخوری گینشیز تازه، خرد شده - کمی پودر فلفل تند - ۱ قاشق غذاخوری روغن زیتون

۱. پنج ماده اول لیست را مخلوط کنید و آنها را در یک طرف ظرف پخت قرار دهید.

۲. محتویات دیگر را در کاسه‌ای مخلوط کنید و آنها را در طرف دیگر ظرف قرار دهید.

۳. قبل از روشن کردن OptiGrill ظرف حاوی محتویات را در داخل آن قرار دهید. گریل را روشن کنید. دلخواه را انتخاب کنید حالت دستی تنظیم فریزر را انتخاب کنید و OK را فشار دهید. به مدت ۱۵ تا ۲۰ دقیقه بپزید.

نکات - به جای روغن زیتون می‌توانید از روغن کنجد استفاده کنید

LOSOS I ZELENE ŠPAROGE

4 osobe | vrijeme pripreme: 15 mins | Vrijeme kuhanja: 15 to 20 min

4 filea lososa - **1/2** kašike curry praha - Sjeckani vlasac (po želji) - **1** kašike soja sosa - **1** kašike maslinovog ulja - **12** zelenih šparoga, oguljene i izrezane na komade - **125 g** svježih malih šampinjona - **300 g** batata, oguljen i izrezan na kockice oko 1,5 cm - **1/2** kašike svježeg korijandera, sjeckanog - Prstohvat čili praha - **1** kašika maslinovog ulja

1. Pomiješajte prvih pet sastojaka na listi i stavite ih na jednu stranu dodatka za pečenje.

2. Pomiješajte ostale sastojke na listi i stavite ih na drugu stranu dodatka za pečenje.

3. Stavite dodatak za pečenje sa pripremljenim sastojcima u OptiGrill prije uključivanja. Uključite roštilj. Pritisnite PGM, odaberite crvenu postavku i pritisnite OK. Kuhajte 15 do 20 minuta.

Savjet: Zamijenite maslinovo ulje sezamovim uljem

شیرینی پای سیب و تمشک

۸-۱۰ نفر | زمان آماده‌سازی: ۱۰ دقیقه | زمان پخت: ۲۰ دقیقه

۷ سیب، پوست بدون هسته و برش داده شده - ۱۵۰ گرم تمشک تازه یا منجمد - ۹۵ گرم آرد - ۶۵ گرم بادام آسیاب شده - ۶۵ گرم کره نرم شده - عصاره وانیل

۱. در کاسه‌ای کره، آرد، بادام آسیاب شده و وانیل را با نوک انگشتانتان مخلوط کنید تا خمیر پای به دست آید.

۲. میوه‌ها را در کف ظرف فر قرار دهید.

۳. با خمیر روی میوه‌ها را بپوشانید.

۴. ظرف حاوی محتویات را قبل از روشن کردن OptiGrill در داخل آن قرار دهید. گریل را روشن کنید. دلخواه را انتخاب کنید حالت دستی تنظیم تانژی را انتخاب کنید و OK را فشار دهید. به مدت ۲۰ دقیقه بپزید.

نکات - به جای تمشک می‌توانید از گیلاس یا بلوبری استفاده کنید

DROBLJENAC OD JABUKA I MALINA

8-10 osobe | vrijeme pripreme: 10 mins | Vrijeme kuhanja: 20 min

7 jabuka, oguljenih, očišćenih i izrezanih na kockice - **150 g** svježih ili zamrznutih malina - **95 g** brašna - **65 g** mljevenih badema - **65 g** omekšanog putera - Ekstrakt vanilije

1. U posudi prstima lagano pomiješajte maslac, brašno, mljevane bademe i vaniliju dok ne dobijete prhko tijesto.

2. Stavite voće na dno dodatka za pečenje.

3. Pokrijte voće mrvicama.

4. Stavite dodatak za pečenje sa pripremljenim sastojcima u OptiGrill prije uključivanja. Uključite roštilj. Pritisnite PGM, odaberite narandžastu postavku i pritisnite OK. Kuhajte 20 minuta.

Savjet: Maline zamijenite trešnjama ili borovnicama.

GRATINIRANO POVRĆE

6 osobe | vrijeme pripreme: 20 minuta | Vrijeme kuhanja: 25 minuta

400 g tikvica - **400 g** patlidžana iste veličine kao tikvice - **4** rajčice - Sol i papar - **4** žlice umaka od rajčice - **1** češanj češnjaka, nasjeckan - **3** žlica maslinovog ulja - Po izboru origano, kumin, pesto i bosiljak

1. Povrće narežite na kriške od oko 3 mm.
2. Pomiješajte sastojke sa začinima. Začinite solju i paprom.
3. Patlidžan, tikvicu i rajčicu naizmjenično posložite u nastavak za pečenje. Začinite solju i paprom.
4. Preljite umakom i ravnomjerno ga razmažite četkom.
5. Stavite nastavak za pečenje s pripremljenim sastojcima u OptiGrill prije nego što ga uključite. Uključite roštilj. Pritisnite PGM, odaberite crvenu postavku i pritisnite OK. Kuhajte 25 minuta.

Savjeti: Na naslagano povrće dodajte kozji sir.

KRUMPIRIĆI

Za 4 – 6 osobe | Vrijeme pripreme: 2 minuta | Vrijeme kuhanja: 30 – 35 minuta

800 g zamrznutih krumpirića

1. Stavite nastavak pekača u svoj OptiGrill.
2. Uključite roštilj. Válassza ki a kézi üzemmódot, odaberite crvenu postavku i pritisnite OK. Zagrijavajte 6 – 8 minuta.
3. Otvorite roštilj i dodajte krumpiriće. Pecite 30 minuta. Okrenite krumpiriće na pola vremena pečenja. Produžite za 5 – 10 minuta ovisno o željenoj razini zapečenosti.

LOSOS I ZELENE ŠPAROGE

4 osobe | vrijeme pripreme: 15 minuta | Vrijeme kuhanja: 15 – 20 minuta

4 fileta lososa - **½** žličice curry praha - Sjeckani vlasac (po želji) - **1** žličica sojinog umaka - **1** žlice maslinovog ulja - **12** zelenih šparoga, oguljenih i narezanih na komade - **125 g** svježih malih šampinjona - **300 g** batata, oguljenog i narezanog na kockice od oko 1,5 cm - **½** žlice svježeg korijandera, nasjeckanog - Prstohvat čili praha - **1** žlica maslinovog ulja

1. Pomiješajte prvih pet sastojaka s popisa i stavite ih na jednu stranu nastavka za pečenje.
2. Ostale sastojke pomiješajte u posudi i stavite na drugu stranu dodatka za pečenje.
3. Stavite nastavak za pečenje s pripremljenim sastojcima u OptiGrill prije nego što ga uključite. Uključite roštilj. Pritisnite PGM, odaberite crvenu postavku i pritisnite OK. Kuhajte 15 do 20 minuta.

Savjeti: Maslinovo ulje zamijenite sezamovim uljem.

DROBLJENAC OD JABUKA I MALINA

8 - 10 osobe | vrijeme pripreme: 10 minuta | Vrijeme kuhanja: 20 minuta

7 jabuka, oguljenih, očišćenih i narezanih na kockice - **150 g** svježih ili zamrznutih malina - **95 g** brašna - **65 g** mljevenih badema - **65 g** omekšanog maslaca - Ekstrakt vanilije

1. U posudi prstima lagano pomiješajte maslac, brašno, mljevene bademe i vaniliju tako da ne dobijete mrvičasto tijesto.
2. Stavite voće na dno dodatka za pečenje.
3. Prekrijte voće drobljencem.
4. Stavite nastavak za pečenje s pripremljenim sastojcima u OptiGrill prije nego što ga uključite. Uključite roštilj. Pritisnite PGM, odaberite narančastu postavku i pritisnite OK. Kuhajte 20 minuta.

Savjeti: Zamijenite maline trešnjama ili borovnicama.

ZAPEČENA MUSAKA OD POVRĆA

6 osobe | Vreme pripreme: 20 min. | Vreme kuhanja: 25 min.

400 g tikvica - **400 g** patlidžana iste veličine kao tikvice - **4** paradajza - So, biber - **4** supene kašike sosa od paradajza - **1** čen belog luka, iseckan - **3** supene kašike maslinovog ulja - Po izboru: origano, kumin, pesto, bosiljak

1. Isecite povrće na kriške veličine oko 3 mm.
2. Pomešajte začine. Posolite i pobiberite.
3. Naizmjenično ređajte slojeve patlidžana, tikvica i paradajza u dodatku za pečenje. Posolite i pobiberite.
4. Preljite sos i ravnomjerno ga rasporedite četkom za premazivanje.
5. Stavite dodatak sa pripremljenom smesom u OptiGrill pre nego što ga uključite. Uključite roštilj. Pritisnite PGM i izaberite crvenu postavku, pa pritisnite OK. Pecite 25 minuta.

Saveti: Dodajte kriške kozjeg sira u musaku.

ПОМФРИТ

Za 4 to 6 osobe | Vreme pripreme: 2 min. | Vreme kuhanja: 30 – 35 min.

800 g smrznutog pomfrita

1. Stavite posudu za pečenje u OptiGrill.
2. Uključite roštilj. Izaberite ručni režim, izaberite crvenu postavku i pritisnite OK. Zagrevajte 6 – 8 minuta.
3. Otvorite roštilj i dodajte pomfrit. Pecite 30 minuta. Okrenite na polovini vremena pečenja. Povečajte za 5 do 10 minuta u zavisnosti od željenog stepena zapečenosti.

LOSOS SA ZELENOM ŠPARGLOM

4 osobe | Vreme pripreme: 15 min. | Vreme kuhanja: 15 – 20 min.

4 fileta lososa - **½** kafene kašičice karija u prahu - Seckani vlasac (opcionalno) - **1** kafena kašičica sojinog sosa - **1** supene kašike maslinovog ulja - **12** zelenih špargli, oljuštenih i isečenih na komade - **125 g** svježih manjih belih šampinjona - **300 g** batata, oljuštenog i isečenog na kockice veličine oko 1,5 cm - **½** supene kašike svežeg korijandera, iseckanog - Prstohvat čilija u prahu - **1** supena kašika maslinovog ulja

1. Pomešajte prvih pet sastojaka sa spiska i stavite ih na jednu stranu dodatka za pečenje.
2. U posudi pomešajte ostale sastojke i stavite ih na drugu stranu dodatka za pečenje.
3. Stavite dodatak sa pripremljenom smesom u OptiGrill pre nego što ga uključite. Uključite roštilj. Pritisnite PGM i izaberite crvenu postavku, pa pritisnite OK. Podesite vreme na 15 do 20 minuta.

Saveti: Umesto maslinovog, koristite susamovo ulje.

MRVIČASTI KOLAČ S JABUKAMA I MALINAMA

8 - 10 osoba | Preparation time: 10 min. | Vreme kuhanja: 20 min.

7 jabuka, oljuštenih, očišćenih od semenki i isečenih na kockice - **150 g** svježih ili smrznutih malina - **95 g** brašna - **65 g** mljevenih badema - **65 g** omekšanog maslaca - Ekstrakt vanile

1. Vrhovima prstiju grubo umešajte maslac, brašno, mljeveni badem i vanilu u posudi tako da dobijete mrvičasto testo.
2. Stavite voće na dno dodatka za pečenje.
3. Prekrijte voće mrvičastom smesom.
4. Stavite dodatak sa pripremljenom smesom u OptiGrill pre nego što ga uključite. Uključite roštilj. Pritisnite PGM i izaberite narančastu postavku, pa pritisnite OK. Pecite 20 minuta.

Saveti: Umesto malina, koristite trešnje ili borovnice.

ЗЕЛЕНЧУКОВ ОГРЕТЕН

6-ма души | време за приготвяне: 20 минути | Време за готвене: 25 минути

400 g тиквички - **400 g** патладжани със същия размер като тиквичките - **4** домата - Сол и черен пипер - **4** с.л. доматен сос - **1** скилидка чесън, накълцана - **3** с.л. зехтин - По Ваш избор риган, кимион, песто и босилек

1. Нарезете зеленчуците на слайсове около 3 mm.
2. Смесете съставките за овкусяване. Овкусете със сол и черен пипер.
3. Редувайте ред патладжан, тиквичка и домати в аксесоара за печене. Овкусете със сол и черен пипер.
4. Изсипете соса и го разнесете равномерно с четка.
5. Поставете аксесоара със заготовката в OptiGrill, преди да го включите. Включете грила. Натиснете PGM, изберете червената настройка и натиснете OK. Гответе 25 минути.

Съвети: Добавете слайсове козе сирене към огретена.

ПЪРЖЕНИ КАРТОФИ

За 4 – 6 порции | Време за приготвяне: 2 минути | Време за готвене: от 30 до 35 минути

800 g замразени картофи за пържене

1. Поставете тавата за печене във Вашия OptiGrill.
2. Включете грила. Изберете ръчен режим, изберете червената настройка и натиснете OK. Загрейте предварително за 6 – 8 минути.
3. Отворете грила и поставете картофите. Гответе 30 минути. Обърнете по средата на готвенето. Увеличете времето с 5 – 10 минути в зависимост от желаното ниво на изпичане.

СЪОМГА И ЗЕЛЕНИ АСПЕРЖИ

4-ма души | време за приготвяне: 15 минути | Време за готвене: от 15 до 20 минути

4 филета съомга - $\frac{1}{2}$ ч.л. къри на прах - Накълцан див лук (по желание) - **1** ч.л. соев сос - **1** с.л. зехтин - **12** зелени аспержи, обелени и нарязани на парчета - **125 g** пресни малки култивирани гъби - **300 g** сладки картофи, обелени и нарязани на кубчета от 1,5 cm - $\frac{1}{2}$ с.л. пресен кориандър, накълцан - Щипка лют червен пипер - **1** с.л. зехтин

1. Смесете първите пет съставки от списъка и ги сложете от едната страна на аксесоара за печене.
2. Смесете останалите съставки в купа и ги сложете от другата страна на аксесоара за печене.
3. Поставете аксесоара със заготовките в OptiGrill, преди да го включите. Включете грила. Натиснете PGM, изберете червената настройка и натиснете OK. Гответе 15 до 20 минути.

Съвети: Сменете зехтина със сусамово олио

КРАМБЪЛ ОТ ЯБЪЛКИ И МАЛИНИ

8-10 на души | време за приготвяне: 10 минути | Време за готвене: 20 минути

7 б ябълки, обелени, без семена и нарязани на кубчета - **150 g** свежи или замразени малини - **95 g** брашно - **65 g** смлени бадеми - **65 g** омекало масло - Ванилов екстракт

1. В купа грубо смесете маслото, брашното, смлените бадеми и ванилията с пръсти, докато се получи ронливо тесто.
2. Сложете плодовете на дъното на аксесоара за печене.
3. Покрийте плодовете с крамбъла.
4. Поставете аксесоара със заготовката в OptiGrill, преди да го включите. Включете грила. Натиснете PGM, изберете оранжевата настройка и натиснете OK. Гответе 20 минути.

Съвети: Сменете малините с череша или боровинки

TURN DE LEGUME GRATINATE

6 persoane | Тimp de preparare: 20 mins | Тimp de gătire: 25 min

400 g доळेци - **400 g** vinete de aceeași dimensiune cu dovleceii - **4** roșii - Sare și piper - **4** linguri de sos de roșii - **1** cățel de usturoi, tocat - **3** linguri de ulei de măsline - La alegere oregano, chimen, pesto sau busuioc

1. Тăiați legumele în felii de aproximativ 3 mm.
2. Amestecați condimentele. Condimentați cu sare și piper.
3. Așezați în straturi vinetele, dovleceii și roșiile în accesoriul pentru copt. Condimentați cu sare și piper.
4. Turnați sosul peste acestea și distribuiți-l uniform cu o pensulă.
5. Puneți accesoriul care conține preparatul în OptiGrill înainte de a-l porni. Porniți grillul. Apăsați PGM, selectați setarea roșie și apăsați OK. Gătiți 25 minute.

Sugestii: Adăugați felii de brânză de capră peste straturi.

CARTOFI PRĂJIȚI

Pentru 4-6 porții | Тimp de preparare: 2 min | Тimp de gătire: 30-35 min

800 g cartofi congelați

1. Așezați tava de copt în OptiGrill.
2. Porniți grătarul. Selectați modul manual, selectați setarea roșie și apăsați OK. Preîncălziți timp de 6-8 minute.
3. Deschideți grătarul și puneți cartofii. Gătiți 30 minute. Întoarceți la jumătatea intervalului de gătire. Creșteți timpul cu 5-10 minute, în funcție de preferința de rumenire.

SOMON CU SPARANGHEL VERDE

4 persoane | Тimp de preparare: 15 mins | Тimp de gătire: 15-20 min

4 fileuri de somon - $\frac{1}{2}$ linguriță de praf de curry - Arpagic tocat (opțional) - **1** linguriță de sos de soia - **1** lingură de ulei de măsline - **12** fire de sparanghel verde, curățate și tăiate în bucăți. - **125 g** ciuperци de Paris mici proaspete - **300 g** cartofi dulci, decojiți și tăiați în cuburi de aproximativ 1,5 cm - $\frac{1}{2}$ lingură de coriandru proaspăt, tocat - Un praf de boia de ardei iute - **1** lingură de ulei de măsline

1. Amestecați primele cinci ingrediente de pe listă și puneți-le pe o parte a accesoriului pentru copt.
2. Amestecați celelalte ingrediente într-un bol și puneți-le pe cealaltă parte a accesoriului pentru copt.
3. Puneți accesoriul care conține preparatele în OptiGrill înainte de a-l porni. Porniți grillul. Apăsați PGM, selectați setarea roșie și apăsați OK. Gătiți 15-20 minute.

Sugestii: Puteți schimba uleiul de măsline cu ulei de susan

CRUMBLE DE MERE ȘI ZMEURĂ

8-10 persoane | Тimp de preparare: 10 min. | Тimp de gătire: 20 min

7 mere, decojite, curățate de semințe și tăiate cubulețe - **150 g** zmeură proaspătă sau congelată - **95 g** făină - **65 g** migdale măcinate - **65 g** unt moale - Extract de vanilie

1. Într-un bol, amestecați untul, făina, migdalele măcinate și vanilia cu degetele până când obțineți un aluat sfărâmicios.
2. Puneți fructele la baza accesoriului pentru copt.
3. Acoperiți fructele cu aluatul sfărâmicios.
4. Puneți accesoriul care conține preparatul în OptiGrill înainte de a-l porni. Porniți grillul. Apăsați PGM, selectați setarea portocalie și apăsați OK. Gătiți 20 minute.

Sugestii: Puteți schimba zmeura cu cireșe sau afine.

GRATINIRANA ZELENJAVA

6 osebe | Čas priprave: 20 minuti | Čas priprave: 25 minuti

400 g bučk - **400 g** jajčevcev, ki so enake velikosti kot bučke - **4** paradižniki - Sol in poper - **4** jedilne žlice paradižnikove omake - **1** strok nasekljanega česna - **3** jedilni žlici oljčnega olja - Organo, kumina, pesto in bazilika po izbiri

1. Narežite zelenjavo na rezine velikosti približno 3 mm.
2. Zmešajte začimbe. Posolite in popoprajte.
3. Jajčevce, bučke in paradižnike izmenično položite v dodatek za peko. Posolite in popoprajte.
4. Preljite z omako in enakomerno porazdelite s čopičem.
5. Preden vklopite napravo OptiGrill, vstavite vanjo dodatek s sestavinami. Vklopite žar. Pritisnite PGM, izberite rdečo nastavitev in nato pritisnite OK. Pecite 25 minut.

Nasveti: Dodajte rezine kozjega sira.

KROMPIRČKA

Za 4 do 6 porcije | Čas priprave: 2 minuti | Čas pečenja: 30 do 35 minut

800 g zamrznjenega krompirčka

1. Pekač vstavite v OptiGrill-aparat.
2. Vklopite žar. Izberite ročni način, izberite rdečo nastavitev in pritisnite OK. Predhodno segrevajte od 6 do 8 minut.
3. Aparat odprite in vanj dajte krompirček. Pecite 30 minut. Na polovici časa pečenja krompirček obrnite. Pečenje lahko podaljšate za 5 do 10 min, odvisno od zelene stopnje zapečenosti.

LOSOS Z ZELENIMI ŠPARGLJI

4 osebi | Čas priprave: 15 minuti | Čas priprave: 15 do 20 minuti

4 fileja lososa - **½** žličke karija v prahu - Nasekljan drobnjak (po izbiri) - **1** žlička sojine omake - **1** jedilne žlice oljčnega olja - **12** zelenih špargljev, olupljenih in narezanih na koščke - **125 g** svežih majhnih šampinjonov - **300 g** sladkega krompirja, olupljenega in narezanega na 1,5 cm velike kocke - **½** žličke svežega nasekljanega koriandra - Ščepec čilija v prahu - **1** jedilna žlica oljčnega olja

1. Zmešajte prvih pet sestavin na seznamu in jih dajte na eno stran dodatka za peko.
2. Ostale sestavine zmešajte v skledi in jih dajte na drugo stran dodatka za peko.
3. Preden vklopite napravo OptiGrill, vstavite vanjo dodatek s sestavinami. Vklopite žar. Pritisnite PGM, izberite rdečo nastavitev in nato pritisnite OK. Pecite od 15 do 20 minut.

Nasveti: Oljčno olje zamenjajte s sezamovim oljem.

DROBLJENEC Z JABOLKI IN MALINAMI

8-10 oseb | Čas priprave: 10 minuti | Čas priprave: 20 minuti

7 jabolk, olupljenih, brez sredice in narezanih na kocke - **150 g** svežih ali zamrznjenih malin - **95 g** moke - **65 g** mletih mandljev - **65 g** zmešanega masla - Izvleček vanilje

1. S konicami prstov v skledi grobo zmešajte maslo, moko, mlete mandlje in vaniljo, da dobite testo, podobno drobljencu.
2. Položite sadje na dno dodatka za peko.
3. Prekrijte sadje z drobljencem.
4. Preden vklopite OptiGrill, vstavite vanj dodatek s sestavinami. Vklopite žar. Pritisnite PGM, izberite oranžno nastavitev in nato pritisnite OK. Pecite 20 minut.

Nasveti: Maline zamenjajte s češnjami ali borovnicami.

AEDVILJAGRATÄÄN

6 inimesele | Ettevalmistusaeg: 20 min | Valmistusaeg: 25 min

400 g suvikõrvitsat - **400 g** baklažaani, sarnase suurusega nagu suvikõrvits - **4** tomatit - Sool ja pipar - **4** spl tomatikastet - **1** hakitud küüslauguküüs - **3** spl oliiviõli - Omal valikul oregano, vürtsköömnid, pestot või basiilikut

1. Lõigake aedviljad u 3 mm paksusteks viiludeks.
2. Segage tomatikaste küüslaugu ja oliiviõliga. Maitsestage soola ja pipraga.
3. Laduge baklažaan, suvikõrvits ja tomatid kihiti kúpsetustarvikusse. Maitsestage soola ja pipraga.
4. Valage peale kaste ja määrige pintsliga ühtlaselt laiali.
5. Asetage ettevalmistatud toiduainetega kúpsetustarvik OptiGrilli enne selle sisselülitamist. Lülitage grill sisse. Vajutage nuppu PGM, valige punane režiim ja vajutage nuppu OK. Kúpsetage 25 minutit.

Nõuanded: Lisage kihtidele viilutatud kitsejuustu.

FRIIKARTULID

4-6 portsjonit | Ettevalmistamise aeg: 2 min | Valmistusaeg: 30–35 min

800 g sügavkülmutatud friikartuleid

1. Asetage OptiGrilli kúpsetusaluse tarvik.
2. Lülitage grill sisse. Valige käsirežiim, valige punane režiim ja vajutage nuppu OK. Eelsoojendage 6–8 minutit.
3. Avage grill ja lisage friikartulid. Kúpsetage 30 minutit. Pöörake poole valmistusaja möödudes ümber. Olenevalt soovitud pruunistusastmest pikendage 5–10 minuti võrra.

LÕHE JA ROHELINE SPARGEL

4 inimesele | Ettevalmistusaeg: 15 min | Valmistusaeg: 15–20 min

4 lõhefileed - **½** tl karripulbrit - Hakitud murulauk (valikuline) - **1** tl sojakastet - **1** spl oliiviõli - **12** rohelist sparglit, kooritud ja tükeldatud - **125 g** väikeseid šampinjone - **300 g** bataati, kooritud ja lõigatud 1,5 cm kuubikuteks - **½** spl hakitud koriandrit - Näpuotsatäis tšillipulbrit - **1** spl oliiviõli

1. Segage omavahel viis esimest koostisosa ja asetage need kúpsetustarviku ühele poolele.
2. Segage kausis ülejäänud koostisosad ja asetage need kúpsetustarviku teisele poolele.
3. Asetage ettevalmistatud toiduainetega kúpsetustarvik OptiGrilli enne selle sisselülitamist. Lülitage grill sisse. Vajutage nuppu PGM, valige punane režiim ja vajutage nuppu OK. Kúpsetage 15–20 minutit.

Nõuanded: Oliiviõli asemel võite kasutada seesamiõli.

ÕUNA JA VAARIKA PURUKOOK

8-10 inimesele | Ettevalmistusaeg: 10 min | Valmistusaeg: 20 min

7 õuna, kooritud, eemaldatud seemnetega ja tükeldatud - **150 g** värskeid või külmutatud vaarikaid - **95 g** jahu - **65 g** mandlijahu - **65 g** pehmet võid - Vanilliekstrakt

1. Segage või, jahu, mandlijahu ja vanilliekstrakt kausis sõrmedega kokku rabadaks taignaks.
2. Laotage õunad ja marjad kúpsetustarviku põhjale.
3. Raputage peale taignapuru.
4. Asetage ettevalmistatud toiduainetega kúpsetustarvik OptiGrilli enne selle sisselülitamist. Lülitage grill sisse. Vajutage nuppu PGM, valige oranž režiim ja vajutage nuppu OK. Kúpsetage 20 minutit.

Nõuanded: Vaarikate asemel võite kasutada kirsse või mustikaid.

SLUOKSNIUOTŲ DARŽOVIŲ GRATINAS

6 asmenims | ruošimo trukmė: 20 min | Gaminimo laikas: 25 min.

400 g cukinijų - **400 g** baklažanų, tokio pat dydžio kaip ir cukinijos - **4** pomidorai - Druskos ir pipirų - **4** valgomieji šaukštai pomidorų padažo - **1** skiltelė česnako, susmulkinta - **3** valgomasis šaukštas alyvuogių aliejaus - Savo nuožiūra – raudonėlių, kmynų, pesto ir baziliko

1. Daržoves supjaustykite maždaug 3 mm griežinėliais.
2. Sumaišykite prieskonių sudedamąsias dalis. Pagardinkite druska ir pipirais.
3. Kepimo priede pakaitomis susluoksniuokite baklažanus, cukinijas ir pomidorus. Pagardinkite druska ir pipirais.
4. Užpilkite padažą ir tolygiai paskirstykite šepetėliu.
5. Prieš įjungdami „OptiGrill“ įdėkite priedą su paruoštu kepti patiekalu. Įjunkite kepsninę. Spustelėkite PGM, pasirinkite raudoną nustatymą ir spustelėkite OK. Kepkite 25 minutes.

Patarimai: Sluoksniuodami įdėkite ožkų pieno sūrio griežinėlių.

BULVYČIŲ

4-6 porcijos | Paruošimo laikas: 2 min. | Gaminimo laikas: 30–35 min.

800 g g šaldytų bulvyčių

1. Įdėkite kepmo skardos priedą į savo „OptiGrill“.
2. Įjunkite kepsninę. Pasirinkite rankinį režimą, pasirinkite raudoną nustatymą ir spustelėkite OK. 6–8 minutes leiskite įkaisti.
3. Atidarykite kepsninę ir įdėkite bulvytes. Kepkite 30 minutes. Apverskite įpusėjus kepimo laikui. Pridėkite 5–10 minučių priklausomai nuo norimo apskrudimo.

LAŠIŠA IR ŽALIEJI SMIDRAI

4 asmenims | ruošimo trukmė: 15 min | Gaminimo laikas: 15–20 min.

4 lašišos filė - **½** šaukštelio kario miltelių - Susmulkintų laiškinų česnakų (nebūtina) - **1** šaukštelis sojų padažo - **1** valgomojo šaukšto alyvuogių aliejaus - **12** žalių smidrų, nuluptų ir supjaustytų gabalėliais - **125 g** šviežių nedidelių pievagrybių - **300 g** saldžiųjų bulvių, nuluptų ir supjaustytų 1,5 cm dydžio kubeliais - **½** valgomojo šaukšto šviežios kalendros, susmulkintos - Žiupsnelis aitriosios paprikos miltelių - **1** valgomasis šaukštas alyvuogių aliejaus

1. Sumaišykite ir vienoje kepimo priedo pusėje sudėkite pirmąsias penkias sąraše nurodytas sudedamąsias dalis.
2. Dubenyje sumaišykite ir kitoje kepimo priedo pusėje sudėkite likusias sudedamąsias dalis.
3. Prieš įjungdami „OptiGrill“ įdėkite priedą su paruoštu kepti patiekalu. Įjunkite kepsninę. Spustelėkite PGM, pasirinkite raudoną nustatymą ir spustelėkite OK. Kepkite 15–20 minučių.

Patarimai: Alyvuogių aliejų pakeiskite sezamų aliejumi

TRAPUSIS OBUOLIŲ IR RABARBARŲ PYRAGAS

8-10 asmenims | ruošimo trukmė: 10 min. | Gaminimo laikas: 20 min.

7 obuoliai, nulupti, be sėklų ir supjaustyti kubeliais - **150 g** šviežių arba šaldytų aviečių - **95 g** miltų - **65 g** maltų migdolų - **65 g** minkšto sviesto - Vanilės ekstrakto

1. Dubenyje pirštų galiukais stambiai sumaišykite sviestą, miltus, maltus migdolus ir vanilę, kol sumaišysite trupancią tešlą.
2. Kepimo priedo dugne sudėkite vaisius.
3. Ant vaisių sudėkite tešlą.
4. Prieš įjungdami „OptiGrill“ įdėkite priedą su paruoštu kepti patiekalu. Įjunkite kepsninę. Spustelėkite PGM, pasirinkite oranžinį nustatymą ir spustelėkite OK. Kepkite 20 minučių.

Patarimai: Avietes pakeiskite vyšniomis arba mėlynėmis

DĀRŽENŲ GRATĒNA KĀRTOJUMS

6 cilvēkiem | Sagatavošanas laiks: 20 min. | Gatavošanas laiks: 25 min

400 g cukinī - **400 g** baklažānu, tādā pašā izmērā kā cukinī - **4** tomāti - Sāls un pipari - **4** ēdamkarotes tomātu mērces - **1** daiviņa ķiploka, sasmalcināta - **3** ēdamkarotes olīveļļas - Pēc jūsu izvēles oregano, kumīns, pesto un baziliks

1. Sagrieziet dārzeņus aptuveni 3 mm biezās šķēlēs.
2. Sajauciet garšvielas. Pievienojiet sāli un piparus.
3. Izkārtējiet baklažānus, cukinī un tomātus pamišus cepšanas piederumā. Pievienojiet sāli un piparus.
4. Pārlejiet mērci un vienmērīgi izklājiet ar birstīti.
5. Piederumu ar cepšanai sagatavoto produktu ievietojiet OptiGrill, pirms to ieslēgt. Ieslēdziet grilu. Nospiediet PGM, izvēlieties sarkano iestatījumu un nospiediet OK. Gatavojiet 25 minūtes.

Padomi: Kārtojuma pievienojiet kazas siera šķēlītes.

FRĪ KARTUPEĻI

4-6 porcijām | Sagatavošanas laiks: 2 min | Gatavošanas laiks: 30 līdz 35 min

800 g saldēti frī kartupeļi

1. Ievietojiet gatavošanas paplāti OptiGrill.
2. Ieslēdziet grilu. Iestatiet manuālo režīmu, izvēlieties sarkano iestatījumu un nospiediet OK. Uzkaršējiet 6–8 minūtes.
3. Atveriet grilu un ielieciet kartupeļus. Gatavojiet 30 minūtes. Apgrieziet pēc puses no gatavošanas laika. Palieliniet gatavošanas laiku par 5–10 minūtēm atkarībā no vēlamā apbrūninājuma.

LASIS UN SPARĢEĻI

4 cilvēkiem | Sagatavošanas laiks: 15 min. | Gatavošanas laiks: 15 līdz 20 min

4 laša filejas - **½** tējkarotes karija pulvera - Sasmalcināti maurloki (pēc izvēles) - **1** tējkarote sojas mērces - **1** ēdamkarote olīveļļas - **12** sparģeļi, nomizoti un sagriezti gabalos - **125 g** svaigu šampinjonu - **300 g** saldo kartupeļu, nomizoti un sagriezti 1,5 cm kubiņos - **½** ēdamkarote svaiga koriandra, sasmalcināta - Šķipsna čili pulvera - **1** ēdamkarote olīveļļas

1. Sajauciet pirmos piecas sarakstā esošos produktus un novietojiet vienā cepšanas piederuma pusē.
2. Sajauciet pārējos produktus bļodā un izvietojiet cepšanas piederuma otrā pusē.
3. Ievietojiet piederumu ar sagatavoto produktu savā OptiGrill, pirms to ieslēgt. Ieslēdziet grilu. Nospiediet PGM, izvēlieties sarkano iestatījumu un nospiediet OK. Gatavojiet 15 līdz 20 minūtes.

Padomi: Aizstājiet olīveļļu ar sezama eļļu.

ĀBOLU UN AVENŲ DRUMSTALU DESERTS (KRAMBLS)

8-10 cilvēkiem | Sagatavošanas laiks: 10 min. | Gatavošanas laiks: 20 min

7 āboli, nomizoti, ar izņemtiem kauliņiem un sagriezti kubiņos - **150 g** svaigu vai saldētu avenu - **95 g** miltu - **65 g** maltu mandeļu - **65 g** mīksta sviesta - Vanīļas ekstrakts

1. Bļodā samaisiet sviestu, miltus, maltās mandeļus un vaniļu, izmantojot pirkstus, līdz izveidojas drumstalu mīkla.
2. Uzlieciet augļus un ogas uz cepšanas piederuma.
3. Pārklājiet ar drumstalu mīklu.
4. Piederumu ar cepšanai sagatavoto produktu ievietojiet OptiGrill, pirms to ieslēgt. Ieslēdziet grilu. Nospiediet PGM, izvēlieties oranžo iestatījumu un nospiediet OK. Gatavojiet 20 minūtes.

Padomi: Aizstājiet avenas ar ķiršiem vai mellenēm.