

OptiGrillTM



2100112429

OptiGrillTM



SNACKING & BAKING
ACCESSORY



Snacking & Baking Accessory



Snacking & Baking Accessory



EN	4
FR	5
DE	6
NL	7
ES	8
PT	9
IT	10
EL	11
DA	12
SV	13
NO	14
FI	15
PL	16
TR	17
RU	18
UK	19
KO	20
JA	21
CS	22
SK	23
HU	24
AR	25
FA	26

MACARONI CHEESE

For 4 servings | Preparation Time: 20 min | Cooking time: 25 to 30 min

250 g (½ lb) macaroni - **45 g** (3 tbsp) butter - **45 g** (6 tbsp) plain flour - **700 ml** (3 cups) milk - **225 g** (2 cups) grated mature Cheddar cheese - **50 g** (½ cup) grated Parmigiano Reggiano cheese - **1** pinch of ground nutmeg (optional) - **1** pinch ground paprika (optional) - Salt and freshly ground black pepper - **20 g** (3tbsp) grated mature Cheddar cheese, for the top

1. Cook macaroni according to the package directions. Drain.
2. In a saucepan, melt butter over medium heat. Stir in the flour, then cook, stirring constantly, for 1 min on low heat to make a roux. Remove the pan from heat. Gradually add milk to the roux slowly. Bring to the boil stirring constantly. Stir in cheeses, and cook over low heat until cheese is melted. Check the seasoning and add the ground nutmeg and paprika. Put macaroni in the baking accessory, and pour the sauce over the macaroni. Stir well. Sprinkle some grated cheddar cheese on top.
3. Place the accessory with the preparation into your OptiGrill before turning it on. Turn the grill on. Press  to select orange colour setting (see the table on p. 4 of the manual) and then press OK button. Cook for about 30 minutes or until piping hot.

Tip: You can add some peas and bacon to this recipe.

FRESH HOMEMADE PIZZA

For 1 to 2 servings | Preparation Time: 10 min | Cooking time: 15 min

300 g (10 ounces) fresh pizza dough (homemade or chilled) - Plain flour, to roll out the dough - **100 g** (3 ounces) pizza sauce topping - **100 g** (3 ounces) mozzarella (made from cow's milk), sliced - **50 g** (¼ of cup) sliced black olives - **4** to **5** sliced mushrooms - **2** slices cooked ham, diced - **½** green pepper, deseeded and sliced - Fresh basil leaves - Salt and freshly ground black pepper

1. On a floured work surface, roll out the dough 12 to 15 mm (½ inch) thickness to fit oven accessory size. Place in the baking accessory.
2. Spread the pizza sauce on top of the dough. Top with the sliced mozzarella, olives, mushrooms, ham and green pepper. Season with salt and pepper.
3. Place the accessory with the preparation into your OptiGrill before turning it on. Turn the grill on. Press  to select red colour setting (see the table on p. 4 of the manual) and then press OK button. Cook for about 15 minutes or until the pizza is cooked.

BLUEBERRY CHEESECAKE

For 4 serving | Preparation Time: 25 min | Cooking time: 45 min

For the biscuit base: **140 g** (1 cup) plain flour - **100 g** (½ cup) caster sugar - **80 g** (⅓ cup) butter, at room temperature - **2** tablespoons milk - **For the cheesecake:** **200 g** (¾ cup) Philadelphia style cream cheese - **100 g** (½ cup) soured cream - **125 g** (½ cup) natural cottage cheese - **85 g** (⅓ cup) light soft brown sugar - **3** eggs - **250 g** (1 cup) fresh blueberries

For the biscuit base:

1. Mix flour and caster sugar in a bowl, add the cold butter in pieces and rub together using your fingertips until the mixture resembles fine breadcrumbs.
2. Add the milk to make a dough, then spread it in the buttered oven accessory.
3. Place the accessory with the preparation into your OptiGrill before turning it on. Turn the grill on. Press  to select yellow colour setting (see the table on p. 4 of the manual) and then press OK button. Cook for 15 minutes.

For the cheesecake:

1. In a bowl, whisk together the cream cheese with the soured cream, cottage cheese and brown sugar. Add the eggs one by one.
2. Pour this mixture over the biscuit base and place the blueberries on top.
3. Bake 30 minutes in the oven accessory.

Tip: Out of season you can use 250 g frozen blueberries instead. There is no need to defrost them first.

MACARONI AU FROMAGE

4 personnes | Temps de préparation : 20 min | Durée de cuisson : 25 à 30 min

240 g de macaronis - **220 g** de fromage cheddar râpé - **50 g** de fromage parmesan râpé - **750 ml** de lait - **45 g** (6 cuillères à soupe) de farine - **45 g** (3 cuillères à soupe) de beurre - **1** pincée de paprika - **1** pincée de noix de muscade moulue (facultatif) - Sel et poivre - **20 g** (3 cuillères à soupe) de cheddar râpé pour finir les macaronis au fromage

1. Cuissez les macaronis selon les indications du paquet. Égouttez-les.
2. Dans une casserole, faites fondre le beurre à feu moyen. Incorporez la farine pour faire un roux. Retirez la casserole du feu. Ajoutez progressivement le lait au roux. Portez à ébullition en remuant constamment. Incorporez les fromages et faites cuire à feu doux jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Vérifiez l'assaisonnement et ajoutez la muscade moulue. Mettez les macaronis dans l'accessoire de cuisson, et versez la sauce sur les macaronis. Mélangez bien. Saupoudrez un peu de fromage cheddar râpé sur le dessus du gratin.
3. Placez l'accessoire contenant la préparation dans votre OptiGrill avant de le mettre en marche. Mettez le gril en marche. Appuyez sur , sélectionnez le réglage de couleur orange (cf. tableau p.4 de la notice) et appuyez sur OK. Faites cuire durant 30 minutes.

Astuce : Vous pouvez ajouter quelques petits pois et du lard à cette recette.

PIZZA FRAÎCHE MAISON

1 à 2 personnes | Temps de préparation : 10 min | Durée de cuisson : 15 min

300 g de pâte à pizza fraîche - Farine pour rouler la pâte - **100 g** de sauce tomate - **100 g** de mozzarella fraîche, en tranches - **50 g** d'olives noires, émincées - **4 à 5** champignons, émincés - **2** tranches de jambon cuit - **½** poivron vert, épépiné et coupé - Feuilles de basilic frais - Sel et poivre

1. Sur une table farinée, roulez la pâte sur une épaisseur de 12 à 15 mm et placez-la au fond de l'accessoire de cuisson.
2. Versez un peu de sauce tomate sur la pâte. Disposez les tranches de mozzarella, toutes les garnitures et le basilic. Salez et poivrez.
3. Placez l'accessoire contenant la préparation dans votre OptiGrill avant de le mettre en marche. Mettez le gril en marche. Appuyez sur , sélectionnez le réglage de couleur rouge (cf. tableau p.4 de la notice) et appuyez sur OK. Faites cuire durant 15 minutes ou jusqu'à ce que la pizza soit bien cuite.

CHEESECAKE AUX MYRTILLES

4 personnes | Temps de préparation : 25 min | Durée de cuisson : 45 min

200 g de fromage à la crème - **125 g** de fromage cottage - **100 g** de crème sure - **3** œufs - **85 g** de sucre brun - **250 g** de myrtilles fraîches - **Pour la base de biscuit :** **140 g** de farine - **100 g** de sucre - **80 g** de beurre mou - **2** cuillères à soupe de lait

Préparation de la base de biscuit

1. Mélangez la farine et le sucre en poudre dans un bol, ajoutez le beurre froid en morceaux et remuez avec le bout des doigts.
2. Ajoutez le lait pour obtenir une pâte, puis étalez-la dans le fond beurré de l'accessoire de cuisson.
3. Placez l'accessoire contenant la préparation dans votre OptiGrill avant de le mettre en marche. Mettez le gril en marche. Appuyez sur , sélectionnez le réglage de couleur jaune (cf. tableau p.4 de la notice) et appuyez sur OK. Faites cuire pendant 15 minutes.

Cheesecake

1. Dans un bol, fouettez le fromage à la crème avec la crème sure, le fromage cottage et le sucre brun. Ajoutez les œufs un par un.
2. Versez ce mélange sur le fond de biscuit et répandez les myrtilles sur le dessus.
3. Faites cuire pendant 30 minutes dans l'accessoire de cuisson.

Astuce : Hors saison, vous pouvez utiliser des myrtilles congelées, sans les décongeler avant

MAKKARONI UND KÄSE

Für 4 Personen | Zubereitungsdauer: 20 Min. | Garzeit: 25 bis 30 Min.

240 g Maccaroni - **220 g** geriebener Cheddar-Käse - **50 g** geriebener Parmesankäse - **750 ml** Milch - **45 g** (6 EL) Mehl - **45 g** (3 EL) Butter - **1** Prise Paprikagewürz - **1** Prise gemahlene Muskatnuss (optional) - Salz und Pfeffer - **20 g** (3 EL) geriebener Cheddar zum Überbacken der Käsemakkaroni

1. Die Makkaroni nach Anleitung kochen. Abgießen.
2. Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Das Mehl unterrühren, um eine Mehlschwitze herzustellen. Die Pfanne von der Kochstelle nehmen. Langsam und allmählich Milch in die Mehlschwitze geben. Zum Kochen bringen und dabei ununterbrochen umrühren. Die Käsesorten einrühren und bei schwacher Hitze kochen lassen, bis der Käse geschmolzen ist. Mit Paprika, Salz und Pfeffer abschmecken und die geriebene Muskatnuss dazugeben. Die Makkaroni in die Grill- und Backschale füllen und die Sauce über die Makkaroni verteilen. Gut umrühren. Den Nudelaufwurf oben mit etwas geriebenem Cheddar-Käse bestreuen.
3. Vor dem Einschalten das Zubehör mit der Zubereitung in Ihren OptiGrill geben. Schalten Sie den Grill ein. Drücken Sie , wählen Sie die orangene Farbeinstellung (siehe Tabelle auf S. 4 der Bedienungsanleitung) und drücken Sie OK. Etwa 30 Minuten lang garen oder so lange bis das Gargut sehr heiß ist.

Tipps: Das Rezept können Sie mit Erbsen und Schinken verfeinern.

FRISCHE HAUSGEMACHTE PIZZA

Für 1 bis 2 Personen | Zubereitungsdauer: 10 Min. | Garzeit: 15 Min.

300 g frischer Pizzateig - Mehl zum Ausrollen des Teigs - **100 g** Tomatensauce - **100 g** frischer Mozzarella, in Scheiben geschnitten - **50 g** in Scheiben geschnittene schwarze Oliven - **4 bis 5** in Scheiben geschnittene Pilze - **2** Scheiben gekochter Schinken - **½** entkernte grüne Paprika, in Streifen geschnitten - Frische Basilikumblätter - Salz und Pfeffer

1. Eine Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen und den Teig 12 bis 15 mm dick für die Grill- und Backschale ausrollen. Teig hineinlegen.
2. Die Tomatensauce auf dem Teig verteilen. Die Mozzarellascheiben, das Gemüse, den Schinken, alle Gewürze und das Basilikum verteilen. Am Schluss mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Vor dem Einschalten das Zubehör mit der Zubereitung in Ihren OptiGrill geben. Schalten Sie den Grill ein. Drücken Sie , wählen Sie die rote Farbeinstellung (siehe Tabelle auf S. 4 der Bedienungsanleitung) und drücken Sie OK. Etwa 15 Minuten lang garen oder so lange bis die Pizza fertig gebacken ist.

BLAUBEER-KÄSEKUCHEN

Für 4 Personen | Zubereitungsdauer: 25 Min. | Garzeit: 45 Min.

200 g Frischkäse - **125 g** Hüttenkäse - **100 g** saure Sahne - **3** Eier - **85 g** brauner Zucker - **250 g** frische Blaubeeren - **Für den Biskuitboden:** **140 g** Mehl - **100 g** Zucker - **80 g** weiche Butter - **2** EL Milch

Biskuitboden zubereiten

1. Mehl und den Kristallzucker in einer Schüssel mischen, die kalte Butter stückweise zufügen und durchkneten.
2. Alles mit der Milch zu einer zähen Masse verarbeiten und diese in die gefettete Grill- und Backschale geben.
3. Vor dem Einschalten das Zubehör mit der Zubereitung in Ihren OptiGrill geben. Schalten Sie den Grill ein. Drücken Sie , wählen Sie die gelbe Farbeinstellung (siehe Tabelle auf S. 4 der Bedienungsanleitung) und drücken Sie OK. 15 Minuten lang garen.

Käsekuchen

1. Den Frischkäse mit der sauren Sahne, dem Hüttenkäse und dem braunen Zucker in einer Schüssel mixen. Nacheinander die Eier zugeben.
2. Die Mischung auf dem Biskuitboden und die Blaubeeren darüber verteilen.
3. 30 Minuten backen.

Tipps: Außerhalb der Saison können Sie Tiefkühl-Blaubeeren verwenden. Die Blaubeeren vorher nicht auftauen.

MACARONI MET KAAS

Voor 4 porties | Bereidingstijd: 20 min | Baktijd: 25 tot 30 min

240 g elleboogmacaroni - **220 g** (2 kopjes) geraspte Cheddarkaas - **50 g** (½ kopje) geraspte Parmezaanse kaas - **750 ml** (3 kopjes) melk - **45 g** (6 el) bloem - **45 g** (3 el) boter - **1** snufje paprika - **1** snufje nootmuskaat (optioneel) - Zout en peper - **20 g** (3 el) geraspte Cheddar om de macaroni met kaas af te werken

1. Kook de macaroni volgens de aanwijzingen op de verpakking. Voer het water af.
2. Smelt de boter in een sauspan op een matig vuur. Roer er de bloem onder om een roux te bereiden. Haal de pan van het vuur. Voeg de melk langzaam aan de roux toe. Breng aan de kook en blijf roeren. Doe er de kazen al roerend bij en kook op een laag vuur totdat de kaas is gesmolten. Breng op smaak met de kruiden en doe er de gemalen nootmuskaat bij. Doe de macaroni in de schaal en giet de saus over de macaroni. Roer grondig. Strooi geraspte Cheddarkaas over het gegratineerde gerecht.
3. Plaats eerst het accessoire met de bereiding in de OptiGrill. Zet vervolgens de grill aan. Druk op  om de oranje kleurinstelling te selecteren (zie de tabel op p.4 van de handleiding) en druk op de knop OK. Laat ongeveer 30 minuten in de grill, of totdat het gerecht kokend heet is.

Tips: U kunt erwten en spek aan dit recept toevoegen.

VERSE ZELFGEMAAKTE PIZZA

Voor 1 tot 2 porties | Bereidingstijd: 10 min | Baktijd: 15 min

300 g vers pizzadeeg - Bloem om het deeg te rollen - **100 g** tomatensaus - **100 g** verse mozzarella, in plakjes - **50 g** (¼ kopje) zwarte olijven, in schijfjes - **4** tot **5** champignons, in schijfjes - **2** plakjes gekookte ham - **½** groene paprika, ontpit en in reepjes - Verse basilicumblaadjes - Zout en peper

1. Rol het deeg uit tot een dikte van 12 tot 15 mm op een tafel bedekt met bloem. Plaats het deeg in de schaal.
2. Giet tomatensaus over het deeg. Leg de plakjes mozzarella, alle garnering en de basilicum op de tomatensaus. Breng tenslotte op smaak met peper en zout.
3. Plaats eerst het accessoire met de bereiding in de OptiGrill. Zet vervolgens de grill aan. Druk op  om de rode kleurinstelling te selecteren (zie de tabel op p.4 van de handleiding) en druk op de knop OK. Laat de pizza ongeveer 15 minuten in de grill, of totdat deze gaar is.

CHEESECAKE MET BOSBESSEN

Voor 4 porties | Bereidingstijd: 25 min | Baktijd: 45 min

¾ kopje roomkaas (200 g) - **½** kopje kwark (125 g) - **½** kopje zure room (100 g) - **3** eieren - **⅓** kopje bruine suiker (85 g) - **1** kopje verse bosbessen (250 g) - **Voor de biscuit:** **1** kopje bloem (140 g) - **½** kopje suiker (100 g) - **⅓** kopje zachte boter (80 g) - **2** el melk

De biscuit bereiden

1. Vermeng de bloem en de griessuiker in een kom. Doe er de koude boter in stukjes bij.
2. Doe er de melk bij om een beslag te krijgen. Spreid het beslag vervolgens in de beboterde schaal uit.
3. Plaats eerst het accessoire met de bereiding in de OptiGrill. Zet vervolgens de grill aan. Druk op  om de gele kleurinstelling te selecteren (zie de tabel op p.4 van de handleiding) en druk op de knop OK. Laat 15 minuten in de grill.

Kwarktaart

1. Klop de roomkaas samen met de zure room, de kwark en de bruine suiker in een kom op. Doe er de eieren één voor één bij.
2. Giet dit mengsel over de biscuit en leg de bosbessen er verspreid op.
3. Laat 30 minuten in de schaal bakken.

Tips: Buiten het seizoen kunt u bevroren bosbessen gebruiken zonder deze eerst te ontdooien

MACARRONES CON QUESO

Para 4 raciones | Tiempo de preparación: 20 min | Tiempo de cocción: 25 a 30 min

240 gr (½ lb) de coditos (macarrones) - **220 gr** (2 tazas) de queso cheddar rallado - **50 gr** (½ taza) de queso parmesano rallado - **750 ml** (3 tazas) de leche - **45 gr** (6 cucharadas) de harina - **45 gr** (3 cucharadas) de mantequilla - **1** pizca de pimentón - **1** pizca de nuez moscada molida (opcional) - Sal y pimienta - **20 gr** (3 cucharadas) de cheddar rallado para cubrir los macarrones con queso

1. Cocine los macarrones siguiendo las instrucciones del envase. Escúrralos.
2. En un cazo, derrita la mantequilla a fuego medio. Añada la harina y remueva la mezcla hasta formar un roux. Aparte el cazo del fuego. Añada la leche al roux poco a poco. Llévelo a ebullición removiendo constantemente. Añada los quesos sin dejar de remover y cocine a fuego lento hasta que se derritan. Compruebe la sazón y añada la nuez moscada. Ponga los macarrones en el accesorio de hornear y vierta la salsa sobre los macarrones. Remueva bien. Esparza un poco de queso cheddar rallado por encima para el gratinado.
3. Coloque el accesorio junto con el preparado dentro de su OptiGrill antes de encenderlo. Encienda la parrilla. Presione  seleccione la configuración de color naranja (consulte la tabla en la p. 4 del manual) y presione OK. Cocine durante aproximadamente 30 minutos o hasta que esté bien caliente.

Consejos: Si lo desea, puede añadir guisantes y panceta a esta receta.

PIZZA CASERA

De 1 a 2 porciones | Tiempo de preparación: 10 min | Tiempo de cocción: 15 min

300 gr (10 onzas) de masa fresca para pizza - Harina para estirar la masa con el rodillo - **100 gr** (3 onzas) de salsa de tomate - **100 gr** (3 onzas) de mozzarella fresca en rodajas - **50 gr** (¼ taza) de olivas negras en rodajas - **4** o **5** champiñones en rodajas - **2** lonchas de jamón cocido - **½** pimiento verde despetitado y cortado en rodajas - Hojas frescas de albahaca - Sal y pimienta

1. En una mesa espolvoreada con harina, estire la masa con el rodillo hasta que tenga de 12 a 15 mm (½ pulgadas) de grosor y la forma del accesorio de hornear. Introdúzcala.
2. Vierta un poco de salsa de tomate encima de la masa. Distribuya la mozzarella, todos los ingredientes y la albahaca. Sazónela por encima con sal y pimienta.
3. Coloque el accesorio junto con el preparado dentro de su OptiGrill antes de encenderlo. Encienda la parrilla. Presione  seleccione la configuración de color rojo (consulte la tabla en la p. 4 del manual) y presione OK. Cocine durante aproximadamente 15 minutos o hasta que la pizza esté lista.

PASTEL DE QUESO CON ARÁNDANOS

Para 4 raciones | Tiempo de preparación: 25 min | Tiempo de cocción: 45 min

¾ taza de queso crema (200 g) - **½** taza de requesón (125 g) - **½** taza de crema agria (100 g) - **3** huevos - **½** taza de azúcar moreno (85 g) - **1** taza de arándanos frescos (250 g) - **Para la base de galleta:** **1** taza de harina (140 g) - **½** taza de azúcar (100 g) - **½** taza de mantequilla blanda (80 g) - **2** cucharadas de leche

Preparación de la base de galleta

1. Combine la harina y el azúcar en un bol, añada la mantequilla troceada y las galletas trituradas.
2. Añada la leche para obtener la pasta y extiéndala por el accesorio de hornear untado con mantequilla.
3. Coloque el accesorio junto con el preparado dentro de su OptiGrill antes de encenderlo. Encienda la parrilla. Presione  seleccione la configuración de color amarillo (consulte la tabla en la p. 4 del manual) y presione OK OK. Cocine durante 15 minutos.

Pastel de queso

1. En un bol, bata el queso crema con la crema agria, el requesón y el azúcar moreno. Añada los huevos uno a uno.
2. Vierta la mezcla sobre la base de galleta y distribuya los arándanos por encima.
3. Deje hornear durante 30 minutos en el accesorio de hornear.

Consejos: Fuera de estación, puede utilizar arándanos congelados sin necesidad de descongelarlos previamente.

MACARRÃO E QUEIJO

Para 4 pessoas | Tempo de preparação: 20 min | Tempo de cozedura: 25 a 30 min

240 g de massa macarrão - **220 g** de queijo ralado - **50 g** de queijo parmesão ralado - **750 ml** de leite - **45 g** de farinha - **45 g** de manteiga - **1** pitada de paprica - **1** pitada de noz-moscada moída (opcional) - Sal e pimenta - **20 g** de queijo ralado para a finalização

1. Cozinhe a massa de acordo com as instruções na embalagem. Escorra-a.
2. Numa caçarola, derreta a manteiga em lume médio. Incorpore a farinha para fazer um *roux*. Retire a caçarola do lume. Adicione lenta e gradualmente o leite. Deixe ferver, enquanto mexe constantemente. Adicione os queijos e mexa, cozinhando em lume brando até que o queijo derreta. Verifique o tempero e adicione a noz-moscada moída. Coloque o macarrão no acessório e deite o molho sobre o macarrão. Mexa bem. Polvilhe com queijo ralado.
3. Coloque o acessório com o preparado no seu OptiGrill, antes de o ligar. Ligue o grelhador. Prima  seleccione o nível de cozedura cor-de-laranja (consulte a tabela na página 4 do manual) e prima OK. Deixe cozinhar durante cerca de 30 minutos ou até que esteja bem quente.

Dicas: Pode adicionar algumas ervilhas e bacon nesta receita.

PIZZA CASEIRA FRESCA

Para 1 a 2 pessoas | Tempo de preparação: 10 min | Tempo de cozedura: 15 min

300 g de massa fresca para pizza - Farinha para estender a massa - **100 g** de molho de tomate - **100 g** de mozzarella fresca, fatiada - **50 g** de azeitonas pretas fatiadas - **4 a 5** cogumelos laminados - **2** fatias de presunto - **½** pimento verde sem sementes, cortado - Folhas de manjeriço frescas - Sal e pimenta

1. Numa mesa polvilhada com farinha, estenda a massa até ficar com 12 a 15 mm de espessura. Forre o acessório com a massa.
2. Deite algum molho de tomate por cima da massa. Coloque a mozzarella fatiada, todos os ingredientes e o manjeriço. Tempere com sal e pimenta.
3. Coloque o acessório com o preparado no seu OptiGrill, antes de o ligar. Ligue o grelhador. Prima  seleccione o nível de cozedura vermelho (consulte a tabela na página 4 do manual) e prima OK. Deixe cozinhar durante cerca de 15 minutos ou até que a pizza esteja cozinhada.

CHEESECAKE DE MIRTILOS

Para 4 pessoas | Tempo de preparação: 25 min | Tempo de cozedura: 45 min

200 g de queijo creme - **125 g** de queijo fresco - **100 g** de creme azedo - **3** ovos - **85 g** de açúcar mascavado - **250 g** de mirtilos frescos - **Para a base de biscoito:** **140 g** de farinha - **100 g** de açúcar - **80 g** de manteiga amolecida - **2** colheres de sopa de leite

Preparação da base de biscoito

1. Misture a farinha e açúcar num recipiente, adicione a manteiga fria em pedaços e misture com a ponta dos dedos.
2. Adicione o leite para obter uma massa, depois espalhe no fundo do acessório untado.
3. Coloque o acessório com o preparado no seu OptiGrill, antes de o ligar. Ligue o grelhador. Prima  seleccione o nível de cozedura amarelo (consulte a tabela na página 4 do manual) e prima OK. Deixe cozinhar durante 15 minutos.

Cheesecake

1. Num recipiente, bata o queijo creme com creme azedo, o queijo fresco e o açúcar mascavado. Adicione os ovos um a um.
2. Deite esta mistura sobre a base de biscoito e espalhe os mirtilos por cima.
3. Coza durante 30 minutos no acessório para o forno.

Dicas: Fora da época, pode usar mirtilos congelados, não sendo necessário descongelá-los previamente.

TORTINO DI MACCHERONI E FORMAGGIO

4 porzioni | Tempo di preparazione: 20 min. | Tempo di cottura: da 25 a 30 min.

240 g (½ lb) di maccheroni - **220 g** (2 tazze) di formaggio cheddar grattugiato - **50 g** (½ tazza) di formaggio parmigiano grattugiato - **750 ml** (3 tazze) di latte - **45 g** (6 cucchiaini) di farina - **45 g** (3 cucchiaini) di burro - **1** pizzico di paprica - **1** pizzico di noce moscata macinata (facoltativo) - Sale e pepe - **20 g** (3 cucchiaini) di formaggio cheddar grattugiato per guarnire

1. Cuocere i maccheroni seguendo le istruzioni sulla confezione. Scolarli.
2. In una padella sciogliere il burro a fuoco medio. Aggiungere la farina per addensare. Rimuovere la padella dal fuoco. Aggiungere il latte alla miscela, gradualmente e lentamente. Portare a ebollizione, mescolando costantemente. Aggiungere i formaggi e cuocere a fuoco basso finché non si sciolgono. Aggiungere i condimenti e la noce moscata. Trasferire i maccheroni nell'accessorio da forno e ricoprirli di salsa. Mescolare completamente. Spolverare con del formaggio cheddar grattugiato.
3. Posizionare l'accessorio con la preparazione all'interno del vostro OptiGrill prima di accenderlo. Accendere il grill. Premere  selezionare l'impostazione arancione (consultare la tabella a pagina 4 del manuale) e premere OK. Cuocere per circa 30 minuti o finché non è ben bollente.

Suggerimenti: È possibile aggiungere piselli e pancetta alla ricetta.

PIZZA FATTA IN CASA

Da 1 a 2 porzioni | Tempo di preparazione: 10 min. | Tempo di cottura: 15 min.

300 g (10 oz) di pasta fresca per pizza - Farina per stendere la pasta - **100 g** (3 oz) di salsa di pomodoro - **100 g** (3 oz) di mozzarella fresca affettata - **50 g** (¼ tazza) di olive nere affettate - Da **4 a 5** funghi affettati - **2** fette di prosciutto cotto - **½** peperone verde, privato dei semi e affettato - Foglie di basilico fresco - Sale e pepe

1. Su un tavolo infarinato, stendere la pasta fino a raggiungere uno spessore di 12-15 mm (½ in) e una grandezza corrispondente all'accessorio da forno. Trasferirla sull'accessorio da forno.
2. Versare della salsa di pomodoro sopra la pasta. Cospargere con la mozzarella a fette, tutte le guarnizioni e il basilico. Infine, spolverare con sale e pepe.
3. Posizionare l'accessorio con la preparazione all'interno del vostro OptiGrill prima di accenderlo. Accendere il grill. Premere  selezionare l'impostazione rossa (consultare la tabella a pagina 4 del manuale) e premere OK. Cuocere per circa 15 minuti o finché la pizza non è cotta.

CHEESECAKE AI MIRTILLI

4 porzioni | Tempo di preparazione: 25 min. | Tempo di cottura: 45 min.

¾ tazza di formaggio spalmabile (200 g) - **½** tazza di fiocchi di latte (125 g) - **½** tazza di panna acida (100 g) - **3** uova - **½** tazza di zucchero di canna (85 g) - **1** tazza di mirtilli freschi (250 g) - **Per la base biscottata:** **1** tazza di farina (140 g) - **½** tazza di zucchero (100 g) - **½** tazza di burro morbido (80 g) - **2** cucchiaini di latte

Preparazione della base biscottata

1. Mescolare la farina e lo zucchero superfino in una scodella, aggiungere il burro freddo a pezzi avendo cura di infarinare leggermente le mani.
2. Aggiungere il latte per formare un impasto, quindi disporlo sull'accessorio da forno imburato.
3. Posizionare l'accessorio con la preparazione all'interno del vostro OptiGrill prima di accenderlo. Accendere il grill. Premere  selezionare l'impostazione gialla (consultare la tabella a pagina 4 del manuale) e premere OK. Cuocere per 15 minuti.

Cheesecake

1. In una scodella, sbattere il formaggio spalmabile con la panna acida, i fiocchi di latte e lo zucchero di canna. Aggiungere le uova, una alla volta.
2. Versare la miscela sulla base biscottata e cospargerla di mirtilli.
3. Cuocere nell'accessorio da forno per 30 minuti.

Suggerimenti: Fuori stagione è possibile usare mirtilli surgelati, senza scongelarli.

ΣΟΥΦΛΕ ΜΕ ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΚΑΙ ΤΥΡΙ

Για 4 μερίδες | Χρόνος προετοιμασίας: 20 λεπτά | Χρόνος μαγειρέματος: 25 έως 30 λεπτά

240 γρ. (½ lb) κοφτό μακαρονάκι - **220 γρ.** (2 φλιτζάνια) κομματιασμένο τυρί τσένταρ - **50 γρ.** (½ φλιτζάνι) τριμμένη παρμεζάνα - **750 ml** (3 φλιτζάνια) γάλα - **45 γρ.** (6 κ.σ.) αλεύρι - **45 γρ.** (3 κ.σ.) βούτυρο - **1** πρέζα πάπρικα - **1** πρέζα μοσχοκάρυδο σε σκόνη (προαιρετικό) - Αλάτι και πιπέρι - **20 γρ.** (3 κ.σ.) κομματιασμένο τσένταρ για να ολοκληρώσετε το σουφλέ

1. Μαγειρέψτε το μακαρονάκι σύμφωνα με τις οδηγίες στη συσκευασία. Στραγγίστε.
2. Σε ένα καθαρολάκι, λιώστε το βούτυρο σε μέτρια φωτιά. Ανακατέψτε το αλεύρι για να κάνετε ρου. Απομακρύνετε το σκεύος από το μάτι. Προσθέστε σταδιακά και αργά γάλα στο ρου. Βράστε ανακατεύοντας συνεχώς. Αναμείξτε τα τυριά και μαγειρέψτε σε χαμηλή θερμοκρασία, έως ότου το τυρί λιώσει. Ελέγξτε την καρύκευση και προσθέστε το μοσχοκάρυδο. Βάλτε το μακαρονάκι στο σκεύος φούρνου και χύστε τη σάλτσα πάνω από το μακαρονάκι. Ανακατέψτε καλά. Πασπαλίστε λίγο τριμμένο τσένταρ επάνω στο σουφλέ.
3. Τοποθετήστε το εξάρτημα με το παρασκεύασμα μέσα στο OptiGrill, πριν το θέσετε σε λειτουργία. Θέστε το γκριλ σε λειτουργία. Πατήστε  επιλέξτε την πορτοκαλί ρύθμιση (βλ. πίνακα στη σελ. 4 των οδηγιών) και πιέστε OK. Ψήστε για περίπου 30 λεπτά ή μέχρι να γίνει καυτό.

Πρόταση: Μπορείτε να προσθέσετε λίγο αρακά και μπέικον σε αυτή τη συνταγή.

ΦΡΕΣΚΙΑ ΣΠΙΤΙΚΗ ΠΙΤΣΑ

Για 1 έως 2 μερίδες | Χρόνος προετοιμασίας: 10 λεπτά | Χρόνος μαγειρέματος: 15 λεπτά

300 γρ. (10 ουγκιές) φρέσκια ζύμη πίτσας - Αλεύρι για το άπλωμα της ζύμης - **100 γρ.** (3 ουγκιές) σάλτσα τομάτας - **100 γρ.** (3 ουγκιές) φρέσκο τυρί μοσαρέλα, σε φέτες - **50 γρ.** (¼ φλιτζανιού) κομμένες σε φέτες μαύρες ελιές - **4** έως **5** μανιτάρια σε φέτες - **2** φέτες βραστό ζαμπόν - **½** πράσινη πιπεριά χωρίς σπόρους, σε φέτες - Φρέσκα φύλλα βασιλικού - Αλάτι και πιπέρι

1. Σε ένα αλευρωμένο πάγκο απλώστε τη ζύμη σε πάχος 12 έως 15 χιλ. (½ ίντσα). Τοποθετήστε στο σκεύος φούρνου με το αντίστοιχο μέγεθος.
2. Βάλτε λίγο σάλτσα τομάτας στο επάνω μέρος της ζύμης. Τοποθετήστε την κομμένη μοσαρέλα, όλες τις γαρνιτούρες και το βασιλικό. Καρυκεύστε από επάνω με αλάτι και πιπέρι.
3. Τοποθετήστε το εξάρτημα με το παρασκεύασμα μέσα στο OptiGrill, πριν το θέσετε σε λειτουργία. Θέστε το γκριλ σε λειτουργία. Πατήστε  επιλέξτε την κόκκινη ρύθμιση (βλ. πίνακα στη σελ. 4 των οδηγιών) και πιέστε OK. Ψήστε για περίπου 15 λεπτά ή μέχρι να ψηθεί η πίτσα.

ΤΣΙΖΚΕΙΚ ΜΕ ΜΥΡΤΙΛΑ

Για 4 μερίδες | Χρόνος προετοιμασίας: 25 λεπτά | Χρόνος μαγειρέματος: 45 λεπτά

¾ φλιτζανιού κρεμώδες τυρί (200 γρ.) - **½** φλιτζάνι τυρί κότατζ (125 γρ.) - **½** φλιτζάνι ξινή κρέμα (100 γρ.) - **3** αυγά - **½** φλιτζανιού μαύρη ζάχαρη (85 γρ.) - **1** φλιτζάνι φρέσκα μύρτιλα (250 γρ.) - **Για τη βάση μπισκότου:** **1** φλιτζάνι αλεύρι (140 γρ.) - **½** φλιτζάνι ζάχαρη (100 γρ.) - **½** φλιτζανιού μαλακό βούτυρο (80 γρ.) - **2** κουταλιές σούπας γάλα

Προετοιμασία της βάσης μπισκότου

1. Ανακατέψτε το αλεύρι και την ψιλή ζάχαρη σε ένα μπωλ, προσθέστε το κρύο βούτυρο σε κομμάτια και θρυμματίστε με τα δάχτυλα.
2. Προσθέστε το γάλα για να δημιουργηθεί ζύμη, κατόπιν μοιράστε στο βουτυρωμένο σκεύος φούρνου.
3. Τοποθετήστε το εξάρτημα με το παρασκεύασμα μέσα στο OptiGrill, πριν το θέσετε σε λειτουργία. Θέστε το γκριλ σε λειτουργία. Πατήστε  επιλέξτε την κίτρινη ρύθμιση (βλ. πίνακα στη σελ. 4 των οδηγιών) και πιέστε OK. Ψήστε για 15 λεπτά.

Τσίζκεικ

1. Σε ένα μπωλ χτυπήστε το κρεμώδες τυρί με την ξινή κρέμα, το τυρί κότατζ και τη μαύρη ζάχαρη. Προσθέστε τα αυγά διαδοχικά.
2. Χύστε αυτό το μείγμα πάνω από τη βάση μπισκότου και μοιράστε τα μύρτιλα από επάνω.
3. Ψήστε για 30 λεπτά στο σκεύος φούρνου.

Πρόταση: Εκτός εποχής μπορείτε να χρησιμοποιείτε κατεψυγμένα μύρτιλα, χωρίς να τα αποψύξετε προηγουμένως.

MAKARONI OG OST

Til 4 portioner | Forberedelsestid: 20 min | Tilberedningstid: 25-30 min

240 g makaroni - **220 g** (2 kopper) cheddarost revet i strimler - **50 g** (½ kop) revet parmesanost - **750 ml** (3 kopper) mælk - **45 g** (6 tsk.) mel - **45 g** (3 tsk.) smør - **1** knivspids paprika - **1** knivspids malet muskatnød (valgfrit) - salt og peber - **20 g** (3 tsk.) cheddarost revet i strimler for at gøre retten færdig

1. Kog makaronien ifølge vejledningen på pakken. Hæld vandet fra.
2. Smelt smørret i en gryde på mellemvarme. Rør mel i og lav en opbagning. Fjern gryden fra varmen. Tilføj gradvist mælk til opbagningen. Bring opbagningen i kog under konstant omrøring. Rør ost i, og varm på svag varme, indtil osten er smeltet. Tilføj krydderier og den maledede muskatnød. Hæld makaronien i ovnbakken, og hæld saucen over makaronien. Rør godt rundt. Drys revet cheddarost oven på gratinen.
3. Sæt tilbehøret med tilberedningen ind i din OptiGrill, før du tænder for den. Tænd for grillen. Tryk på  vælg den orange farveindstilling (se tabellen på s. 4 i vejledningen), og tryk på OK. Tilbered i ca. 30 minutter eller indtil det er rygende varmt.

Tips: Du kan tilføje ærter og bacon til denne opskrift.

FRISK HJEMMELAVET PIZZA

Til 1-2 portioner | Forberedelsestid: 10 min | Tilberedningstid: 15 min

300 g frisk pizzadej - mel til at rulle dejen i - **100 g** tomatsoauce - **100 g** frisk mozzarella, skåret i skiver - **50 g** (¼ kop) skiveskåret sorte oliven - **4-5** skiveskåret svampe - **2** skiveskåret kogt skinke - **½** grøn peberfrugt med kernerne taget ud og skåret i skiver - basilikumblade - salt og peber

1. Rul dejen til en tykkelse på 12-15 mm på et melet bord. Læg dejen i ovnbakken.
2. Hæld tomatsoauce oven på dejen. Fordel mozzarellaosten, basilikummen og andet tilbehør på toppen. Krydr med salt og peber.
3. Sæt tilbehøret med tilberedningen ind i din OptiGrill, før du tænder for den. Tænd for grillen. Tryk på  vælg den røde farveindstilling (se tabellen på s. 4 i vejledningen), og tryk på OK. Tilbered i ca. 15 minutter eller indtil pizzaen er færdigbagt.

OSTEKAGE MED BLÅBÆR

Til 4 portioner | Forberedelsestid: 25 min | Tilberedningstid: 45 min

⅔ kop flødeost (200 g) - **½** kop hytteost (125 g) - **½** kop cremefraiche (100 g) - **3** æg - **⅓** kop brun farin (85 g) - **1** kop friske blåbær (250 g) - **Til kagebunden:** **1** kop mel (140 g) - **½** kop sukker (100 g) - **⅓** kop blødt smør (80 g) - **2** spsk. mælk

Forberedelse af kagebunden

1. Bland mel og sukker i en skål, tilsæt koldt smør i stykker og smuldr med fingrene.
2. Tilsæt mælken, så du får en dej, og spred den ud i ovnbakken, smurt med smør.
3. Sæt tilbehøret med tilberedningen ind i din OptiGrill, før du tænder for den. Tænd for grillen. Tryk på  vælg den gule farveindstilling (se tabellen på s. 4 i vejledningen), og tryk på OK. Tilbered i 15 minutter.

Ostekagen

1. Pisk flødeost med cremefraiche, hytteost og farin i en skål. Tilsæt æggene et ad gangen.
2. Hæld blandingen over kagebunden og spred blåbærrene på toppen.
3. Bages i 30 minutter i ovnbakken.

Tips: Uden for sæsonen kan du bruge frosne blåbær, uden at tø dem op først.

MAKARONER OCH OST

För 4 portioner | Förberedelsestid: 20 min | Tillagningstid: 25 till 30 minuter

240 g vanliga makaroner - **220 g** (5 dl) strimlad cheddarost - **50 g** (1,25 dl) riven parmesanost - **7,5 dl** mjölk - **45 g** (6 msk) mjöl - **45 g** (3 msk) smör - **1** nypa paprikapulver - **1** nypa riven muskot (valfritt) - salt och peppar - **20 g** (3 msk) strimlad cheddarost

1. Koka makaronerna enligt instruktionerna på förpackningen. Häll av vattnet.
2. Smält smöret i en kastrull på medelvärme. Vispa ner mjöllet för att skapa en redning. Ta bort kastrullen från värmen. Tillsätt mjölken i redningen långsamt och lite i taget. Koka upp under ständig omrörning. Rör i osten och koka på svag värme tills osten smält. Smaka av med paprika, salt och peppar och tillsätt ev. riven muskot. Häll ner makaronerna i ugnstillbehöret och häll såsen över makaronerna. Rör om ordentligt. Strö lite riven cheddarost ovanpå gratängen.
3. Placera gratängen i din OptiGrill innan du startar den. Starta grillen. Tryck på  och välj orange färginställning (se tabellen på sidan 4 i bruksanvisningen). Tryck på OK. Tillaga i omkring 30 minuter eller tills gratängen är kokhet.

Tips: Du kan tillsätta ärtor och bacon i det här receptet.

FÄRSK HEMMAGJORD PIZZA

För 1 till 2 portioner | Förberedelsestid: 10 min | Tillagningstid: 15 min

300 g färsk pizzadeg - mjöl till kavling av degen - **100 g** tomatås - **100 g** färsk mozzarellaost, skivad - **50 g** (¼ kopp) skivade svarta oliver - **4** till **5** skivade champinjoner - **2** skivor kokt skinka - **½** grön paprika, utan frön, skivad - färska basilikablad - salt och peppar

1. Kavla ut degen till 12–15 mm tjocklek på ett mjölat bord. Lägg den på ugnstillbehöret.
2. Häll lite tomatås ovanpå degen. Tillsätt osten, oliverna, champinjoner, skinkan, paprikan och basilikan. Krydda med salt och peppar.
3. Placera pizzan i din OptiGrill innan du startar den. Starta grillen. Tryck på  och välj röd färginställning (se tabellen på sidan 4 i bruksanvisningen). Tryck på OK. Tillaga i omkring 15 minuter eller tills pizzan är genomgräddad.

BLÅBÄRSCEESECAKE

För 4 portioner | Förberedelsestid: 25 min | Tillagningstid: 45 min

200 g cream cheese (färskost) - **125 g** keso - **100 g** gräddfil (1,25 dl) - **3** ägg - **85 g** farinsocker - **250 g** färska blåbär - **Till kakbotten: 2,5 dl** mjöl (140 g) - **1,25 dl** socker (100 g) - **80 g** mjukt smör - **2 msk** mjölk

Kakbotten

1. Blanda mjölet och strösockret i en skål, tillsätt smöret i bitar och blanda sedan till en smulig massa med fingertopparna.
2. Tillsätt mjölken och blanda till en deg. Tryck ut degen i det smorda ugnstillbehöret.
3. Placera kakbotten i din OptiGrill innan du startar den. Starta grillen. Tryck på  och gul färginställning (se tabellen på sidan 4 i bruksanvisningen). Tryck sedan på OK. Tillaga i 15 minuter.

Fyllning

1. Vispa cream cheesen med gräddfilen, keson och farinsockret i en skål. Tillsätt ett ägg i taget.
2. Häll blandningen över kakbotten och fördela blåbären över.
3. Grädda 30 minuter i ugnstillbehöret.

Tips: Under vintern kan du använda frysta blåbär, utan att behöva tina upp dem.

OSTE- OG MAKARONIGRATENG

4 porsjoner | Tilberedningstid: 20 min. | Tilberedningstid: 25 til 30 min.

240 g makaroni - **220 g** (2 kopper) revet jarlsberg- eller cheddarost - **50 g** (½ kopp) revet parmesanost - **750 ml** (3 kopper) melk - **45 g** (6 ss) hvetemel - **45 g** (3 ss) smør - **1** klype paprikapulver - **1** klype malt muskat (valgfritt) - salt og pepper - **20 g** (3 ss) revet jarlsberg- eller cheddarost som garnityr

1. Kok makaroni etter instruksjonene på pakken. Hell av vannet.
2. Smelt smør i en kasserolle på middels varme. Rør inn mel til en jevn blanding. Ta kasserollen av varmen. Tilsett melk i melblandingen litt etter litt. La det koke opp under konstant omrøring. Rør inn ost, og la det koke på svak varme til osten er smeltet. Smak til med krydder og malt muskat. Legg makaronien i ovnsinnsatsen, og hell sausen over. Rør godt. Dryss litt revet ost på toppen av gratengen.
3. Sett inn ovnsinnsatsen med maten i OptiGrill før du slår den på. Slå på grillen. Trykk på  og velg den oransje fargeinnstillingen (se tabellen på side 4 i håndboken). Trykk på OK. Stek i ca. 30 minutter, eller til det er rykende varmt.

Tips: Du kan tilsette erter og bacon i denne oppskriften.

NYLAGET OG HJEMMEBAKT PIZZA

1–2 porsjoner | Tilberedningstid: 10 min. | Tilberedningstid: 15 min.

300 g fersk pizzadeig - mel til å kjevle deigen i - **100 g** tomat saus - **100 g** fersk mozzarella, i skiver - **50 g** (¼ kopp) svart oliven i skiver - **4** til **5** sjampinjong i skiver - **2** skiver kokt skinke - **½** grønn paprika, rensket for frø og skåret i skiver - friske basilikumblader - salt og pepper

1. Dryss litt mel på et bord, og kjevl ut deigen til den er 12 til 15 mm tykk, slik at den passer til ovnsinnsatsen. Legg deigen i ovnsinnsatsen.
2. Hell noe av tomat sausen over deigen. Legg så på skivet mozzarella, alt av garnityr og basilikum. Krydre med salt og pepper.
3. Sett inn ovnsinnsatsen med maten i OptiGrill før du slår den på. Slå på grillen. Trykk på  og velg den røde fargeinnstillingen (se tabellen på side 4 i håndboken). Trykk på OK. Stek i ca. 15 minutter, eller til pizzaen er stekt.

BLÅBÆROSTEKAKE

4 porsjoner | Tilberedningstid: 25 min. | Tilberedningstid: 45 min.

200 g kremost - **½** kopp cottage cheese (125 g) - **½** kopp rømme (100 g) - **3** egg - **½** kopp brunt sukker (85 g) - **1** kopp friske blåbær (250 g) - **Ingredienser til kakebunn:** **1** kopp hvetemel (140 g) - **½** kopp sukker (100 g) - **80 g** mykt smør - **2** ss melk

Kakebunn

1. Bland mel og sukker i en bolle, tilsett kaldt smør i biter og smuldre med fingrene.
2. Tilsett melk for å få en deig som du så knar og kjevler ut i smurt ovnsinnsats.
3. Sett inn ovnsinnsatsen med maten i OptiGrill før du slår den på. Slå på grillen. Trykk på  og velg den gule fargeinnstillingen (se tabellen på side 4 i håndboken). Trykk på OK. Stek i ca. 15 minutter.

Ostefyll

1. Ha kremost, rømme, cottage cheese og brunt sukker i en bolle og rør godt. Tilsett ett egg om gangen.
2. Hell blandingen over kakebunnen, og fordel blåbærene på toppen.
3. Stekes 30 minutter i ovnsinnsatsen.

Tips: Utenfor sesongen kan du bruke frosne blåbær uten å tine dem først.

JUUSTOMAKARONI (MAC'N CHEESE)

4 annosta | Valmistelu aika: 20 min | Paistoaika: 25-30 min

240 g sarvimakaronia - **200 g** (2 kupillista) raastettua cheddarjuustoa - **50 g** (½ kupillista) raastettua parmesaanijuustoa - **750 ml** (3 kupillista) maitoa - **45 g** (6 rkl) vehnä jauhoja - **45 g** (3 rkl) voita - **1** hyppysellinen paprikajauhetta - **1** hyppysellinen jauhetta muskottipähkinää (valinnainen) - suolaa ja pippuria - **20 g** (3 rkl) raastettua cheddaria paistoksen päälle

1. Keitä makaroni pakkauksen ohjeen mukaan. Valuta vesi pois.
2. Sulata voi paistinpannalla keskilämmöllä. Sekoita siihen vehnä jauhot. Ota pannu pois levyiltä. Lisää maito hitaasti voijauhoseokseen. Anna kuumentua kiehuvaan koko ajan sekoittaen. Sekoita joukkoon juustot ja keitä matalalla lämmöllä, kunnes juusto on sulanut. Tarkista mausteet ja lisää jauhetta muskottipähkinä. Laita makaronit uunivuokaan ja kaada kastike makaronien päälle. Sekoita hyvin. Ripottele gratiinin pinnalle raastettua cheddarjuustoa.
3. Laita uunivuokaan oleva seos OptiGrill-grilliin ennen kuin kytket grillin päälle. Käynnistä grilli. Paina  valitse oranssi väriasetus (katso taulukkoa käyttöoppaan sivulla 4) ja paina OK. Kypsennä noin 30 minuuttia tai tulikuumaksi.

Vinkkejä: Voit lisätä herneitä ja pekonia.

KOTITEKOINEN PIZZA

1-2 annosta | Valmistelu aika: 10 min | Paistoaika: 15 min

300 g tuoretta pizzataikinaa - vehnä jauhoja taikinan kaaviloimiseen - **100 g** tomaattisoseetta - **100 g** mozzarella viipaleina - **50 g** (¼ kupillista) mustia oliiveja viipaloituina - **4-5** viipaloitua sientä - **2** viipaleetta keittokinkkua - **½** vihreä paprika viipaloituna - tuoretta basilikaa - suolaa ja pippuria

1. Kaaviloi taikina jauhotetulla alustalla 12–15 mm:n paksuiseksi ja käytettävän alustan kokoiseksi. Siirrä taikina paistoalustalle.
2. Kaada tomaattikastike taikinan päälle. Asettele viipaloitu mozzarella ja kaikki ainekset sekä basilika pizzan päälle. Mausta lopuksi suolalla ja pippurilla.
3. Laita uunivuoka OptiGrill-grilliin ennen kuin kytket grillin päälle. Käynnistä grilli. Paina  valitse punainen väriasetus (katso taulukkoa käyttöoppaan sivulla 4) ja paina OK. Kypsennä noin 15 minuuttia tai kunnes pizza on kypsä.

MUSTIKKAJUUSTOKAKKU

4 annosta | Valmistelu aika: 25 min | Paistoaika: 45 min

¾ kupillista tuorejuustoa (200 g) - **½** kupillista raejuustoa (125 g) - **½** kupillista smetanaa (100 g) - **3** munaa - **⅓** kupillista fariinisokeria (85 g) - **1** kupillinen tuoreita mustikoita (250 g) - **Keksipohjaan:** **1** kupillinen vehnä jauhoja (140 g) - **½** kupillista sokeria (100 g) - **⅓** kupillista pehmeää voita (80 g) - **2** rkl maitoa

Keksipohjan valmistaminen

1. Sekoita vehnä jauhot ja hienosokeri kulhossa, lisää kylmä voi paloina ja nypi sormin.
2. Lisää maito ja levitä taikina voidellulle paistoalustalle.
3. Laita uunivuokaan oleva seos OptiGrill-grilliin ennen kuin kytket grillin päälle. Käynnistä grilli. Paina  valitse keltainen väriasetus (katso taulukkoa käyttöoppaan sivulla 4) ja paina OK. Kypsennä 15 minuuttia.

Juustokakku

1. Sekoita tuorejuusto, raejuusto ja fariinisokeri kulhossa. Lisää munat yksitellen.
2. Kaada tämä seos keksipohjan päälle ja ripottele mustikat päälle.
3. Paista uunialustassa 30 minuuttia.

Vinkkejä: Voit myös käyttää pakastemustikoita, eikä niitä tarvitse sulattaa

ZAPIEKANKA Z MAKARONU I SERA

Dla 4 osób | Czas przygotowania: 20 min | Czas pieczenia: 25-30 min

240 g makaronu typu rurki - **220 g** tartego sera cheddar - **50 g** tartego parmezanu - **750 ml** mleka - **45 g** mąki - **45 g** masła - szczypta papryki - szczypta zmielonej gałki muszkatołowej (opcjonalnie) - sól i pieprz - **20 g** tartego sera cheddar do posypania zapiekanki

1. Ugotować makaron zgodnie z zaleceniami na opakowaniu. Odcedzić.
2. Roztopić masło w rondlu na średnim ogniu. Rozmieszać z mąką i zrobić zasmażkę. Zdjąć rondel z ognia. Powoli i stopniowo dodawać do zasmażki mleko. Doprowadzić do wrzenia cały czas mieszając. Dodać ser i gotować na małym ogniu aż ser całkowicie się rozpuści. Doprawić do smaku, można dodać mielonej gałki muszkatołowej. Włożyć makaron do foremki i zalać sosem. Dobrze wymieszać. Posypać tartym serem cheddar.
3. Umieścić akcesorium z przygotowanym produktem na grillu OptiGrill przed włączeniem urządzenia. Włączyć grill. Nacisnąć przycisk , wybrać ustawienie kolor pomarańczowy (por. tabela na str. 4 instrukcji) i nacisnąć przycisk OK. Gotować przez około 30 minut lub do momentu wrzenia.

Porady: W razie potrzeby można dodać zielony groszek i bekon.

DOMOWA PIZZA

Dla 1-2 osób | Czas przygotowania: 10 min | Czas pieczenia: 15 min

300 g świeżego ciasta na pizzę - mąka pod wałkowane ciasto - **100 g** sosu pomidorowego - **100 g** świeżej mozzarelli w plasterkach - **50 g** czarnych oliwek w plasterkach - **4, 5** pieczarek w plasterkach - **2** plasterki szynki gotowanej - $\frac{1}{2}$ zielonej papryki bez pestek pokrojonej na plasterki - listki świeżej bazylii - sól i pieprz

1. Na posypanym mąką blacie lub stolnicy rozwałkować ciasto na grubość 12-15 mm i na kształt odpowiadający foremce grilla. Włożyć ciasto do foremki.
2. Polać ciasto sosem pomidorowym. Rozłożyć plasterki mozzarelli, resztę składników i bazylię. Posypać solą i pieprzem.
3. Umieścić akcesorium z przygotowanym produktem na grillu OptiGrill przed włączeniem urządzenia. Włączyć grill. Nacisnąć przycisk , wybrać ustawienie kolor czerwony (por. tabela na str. 4 instrukcji) i nacisnąć przycisk OK. Gotować przez około 15 minut lub do czasu upieczenia pizzy.

SERNIK Z JAGODAMI

Dla 4 osób | Czas przygotowania: 25 min | Czas pieczenia: 45 min

200 g serka kremowego - **125 g** serka wiejskiego - **100 g** kwaśnej śmietany - **3** jajka - **85 g** cukru trzcinowego - **250 g** świeżych jagód - **Spód sernika: 140 g** mąki - **100 g** cukru - **80 g** miękkiego masła - **2** łyżki stołowe mleka

Przygotowanie spodu sernika

1. W misce wymieszać mąkę i cukier, dodać masło w kawałkach i rozrobić palcami.
2. Dodać mleko, aby otrzymać konsystencję ciasta i rozłożyć w wysmarowanej masłem foremce.
3. Umieścić akcesorium z przygotowanym produktem na grillu OptiGrill przed włączeniem urządzenia. Włączyć grill. Nacisnąć przycisk , wybrać ustawienie kolor żółty (por. tabela na str. 4 instrukcji) i nacisnąć przycisk OK. Gotować przez 15 minut.

Masa serowa

1. W misce wymieszać serek kremowy z kwaśną śmietaną, serkiem wiejskim i cukrem trzcinowym. Dodać po kolei jajka.
2. Wylać masę na spód sernika i posypać jagodami.
3. Piec 30 minut.

Porady: Poza sezonem można użyć mrożonych jagód bez uprzedniego rozmrażania.

PEYNIRLI MAKARNA

4 porsiyon | Hazırlama süresi: 20 dakika | Pişirme süresi: 25-30 dakika

240 gr (½ lb) dirsek makarna - **220 gr** (2 su bardağı) rendelenmiş çedar peyniri - **50 gr** (½ su bardağı) rendelenmiş parmesan peyniri - **750 ml** (3 su bardağı) süt - **45 gr** (6 yemek kaşığı) un - **45 gr** (3 yemek kaşığı) tereyağı - **1** tutam kırmızı piber - **1** tutam çekilmiş muskat (isteğe bağlı) - Tuz ve karabiber - Peynirli makarnanın üstü için **20 gr** (3 yemek kaşığı) rendelenmiş çedar peyniri

1. Paketin üzerindeki talimatlara göre makarnayı pişirin. Süzün.
2. Bir tencerede tereyağını eritin. Beşamel sosunu yapmak için unu ilave edin. Tencereyi ocaktan alın. Beşamel sosuna yavaş yavaş süt ekleyin. Sürekli karıştırarak kaynatın. Peynirleri ilave edin ve peynir eriyene kadar kısık ateşte pişirin. Baharatını kontrol edin ve çekilmiş muskatı ekleyin. Fırın aksesuarına makarnayı koyun ve makarna üzerine sosu dökün. İyice karıştırın. Gratenin üzerine biraz rendelenmiş çedar peyniri serpin.
3. Optigrill'i çalıştırmadan önce aksesuarı içinde karışımla birlikte cihaza yerleştirin. Izgarayı çalıştırın.  düğmesine basın, turuncu renkli yarı seçin (kılavuzun 4. sayfasındaki tabloya bakın) ve OK'e basın. Yaklaşık 30 dakika pişirin.

İpuçları: Bu tarife biraz bezelye ve pastırma ekleyebilirsiniz.

TAZE EV YAPIMI PIZZA

1 ila 2 porsiyon için | Hazırlama süresi: 10 dakika | Pişirme süresi: 15 dakika

300 gr (10 ons) taze pizza hamuru - Hamuru açmak için un - **100 gr** (3 ons) domates sosu - **100 gr** (3 ons) taze mozzarella, dilimlenmiş - **50 gr** (¼ su bardağı) dilimlenmiş siyah zeytin - **4, 5** adet dilimlenmiş mantar - **2** dilim pişmiş jambon - **½** yeşil biber, çekirdekleri çıkarılmış, dilimlenmiş - Taze fesleğen yaprağı - Tuz ve karabiber

1. Unlanmış bir masanın üstünde hamuru fırın aksesuarının ebatına göre 12 ila 15 mm (½ inç) kalınlığında açın. İçine koyun.
2. Hamurun üstüne biraz domates sosu dökün. Dilimlenmiş mozzarella, tüm garnitürler ve fesleğeni koyun. Üzerine tuz ve biber serpin.
3. Optigrill'i çalıştırmadan önce aksesuarı içinde karışımla birlikte cihaza yerleştirin. Izgarayı çalıştırın.  düğmesine basın, kırmızı renkli yarı seçin (kılavuzun 4. sayfasındaki tabloya bakın) ve OK'e basın. Yaklaşık 15 dakika, pizzanız olana kadar pişirin.

YABAN MERSİNLİ CHEESECAKE

4 porsiyon | Hazırlama süresi: 25 dakika | Pişirme süresi: 45 dakika

¾ su bardağı (200 g) krem peynir - **½** su bardağı (125 g) süzme peynir - **½** su bardağı (100 g) ekşi krema - **3** yumurta - **½** su bardağı (85 g) esmer şeker - **1** su bardağı (250 g) taze yaban mersini- **Bisküvi tabanı için:** **1** su bardağı (140 g) un - **½** su bardağı (100 g) şeker - **½** su bardağı (80 g) yumuşamış tereyağı - **2** yemek kaşığı süt

Bisküvi tabanın hazırlanması

1. Bir kapta un ve pudra şekerini karıştırın, soğuk tereyağını parçalar halinde ekleyin ve parmaklarınızın arasında ovalayın.
2. Daha sonra, bir hamur elde etmek için sütü ekleyin ve ardından bunu yağlanmış fırın aksesuarına yayın.
3. Optigrill'i çalıştırmadan önce aksesuarı içinde karışımla birlikte cihaza yerleştirin. Izgarayı çalıştırın.  düğmesine basın, sarı renkli yarı seçin (kılavuzun 4. sayfasındaki tabloya bakın) ve OK'e basın. 15 dakika pişirin.

Cheesecake

1. Bir kapta, ekşi krema, peynir ve esmer şeker ile krem peyniri çırpın. Yumurtaları teker teker ekleyin.
2. Bisküvi tabanın üzerine bu karışımı dökün ve üstüne yaban mersinlerini yayın.
3. Fırın aksesuarında 30 dakika pişirin.

İpuçları: Mevsimi değilse, önceden çözdümeden dondurulmuş yaban mersini de kullanabilirsiniz.

МАКАРОНЫ С СЫРОМ

4 порции | Время подготовки: 20 мин. | Время приготовления: 25-30 минут

240 г макарон-рожков - **220 г** (2 стакана) тертого сыра Чеддер - **50 г** (½ стакана) тертого сыра Пармезан - **750 мл** (3 стакана) молока - **45 г** (6 ст. л.) муки - **45 г** (3 ст. л.) сливочного масла - **1** щепотка паприки - **1** щепотка молотого мускатного ореха (по желанию) - Соль и перец - **20 г** (3 ст. л.) тертого сыра Чеддер для присыпки

1. Приготовьте макароны согласно инструкции на упаковке. Слейте воду.
2. В кастрюле растопите сливочное масло на среднем огне. Добавьте муку, чтобы сделать заправку. Уменьшите температуру. Постепенно добавляйте молоко в заправку. Доведите до кипения, постоянно помешивая. Добавьте сыры и готовьте на слабом огне, пока сыр не расплавится. Добавьте специи и молотый мускатный орех. Выложите макароны на противень гриля и залейте их приготовленным соусом. Хорошо перемешайте. Посыпьте сверху тертым сыром Чеддер.
3. Прежде чем включить OptiGrill установите в него нужный аксессуар с подготовленным блюдом. Включите гриль. С помощью кнопки , выберите настройку оранжевого цвета (см. таблицу на стр. 4 инструкции) и нажмите ОК. Готовьте около 30 минут или до необходимого прогрева.

Советы: К рецепту можно добавить горошек и бекон.

СВЕЖАЯ ДОМАШНЯЯ ПИЦЦА

1-2 порции | Время подготовки: 10 мин. | Время приготовления: 15 мин.

300 г свежего теста для пиццы - Мука для раскатки теста - **100 г** томатного соуса - **100 г** свежей нарезанной Моцареллы - **50 г** (¼ стакана) нарезанных маслин - **4, 5** нарезанных шампиньонов - **2** ломтика ветчины - ½ нарезанного зеленого болгарского перца без семян - Листья свежего базилика - Соль и перец

1. На посыпанной мукой поверхности раскатайте тесто до толщины 12-15 мм и размера противня гриля. Выложите тесто на противень.
2. Налейте томатный соус на тесто. Выложите ломтики Моцареллы, все ингредиенты и базилик. Посолите и поперчите по вкусу.
3. Прежде чем включить OptiGrill установите в него нужный аксессуар с подготовленным блюдом. Включите гриль. С помощью кнопки , выберите настройку красного цвета (см. таблицу на стр. 4 инструкции) и нажмите ОК. Готовьте около 15 минут или до готовности пиццы.

ЧЕРНИЧНЫЙ ЧИЗКЕЙК

4 порции | Время подготовки: 25 мин. | Время приготовления: 45 мин.

⅓ стакана сливочного сыра (200 г) - ½ стакана творога (125 г) - ½ стакана сметаны (100 г) - **3** яйца - ⅓ стакана коричневого сахара (85 г) - **1** стакан свежей черники (250 г) - **Для бисквита:** **1** стакан муки (140 г) - ½ стакана сахара (100 г) - ⅓ стакана размягченного масла (80 г) - **2** ст. ложки молока

Приготовление бисквита

1. Смешайте муку и сахарную пудру в миске, добавьте холодное сливочное масло кусочками и перемешайте, просеивая сквозь пальцы.
2. Добавьте молоко в тесто, затем распределите его по смазанному маслом противню.
3. Прежде чем включить OptiGrill установите в него нужный аксессуар с подготовленным блюдом. Включите гриль. С помощью кнопки , выберите настройку желтого цвета (см. таблицу на стр. 4 инструкции) и нажмите ОК. Готовьте около 15 минут.

Чизкейк

1. В миске взбейте сливочный сыр со сметаной, творог и коричневый сахар. По очереди добавляйте яйца.
2. Вылейте смесь на бисквит, сверху выложите чернику.
3. Запекайте 30 минут.

Советы: Вне сезона можно использовать замороженную чернику без предварительной разморозки.

МАКАРОНИ ІЗ СИРОМ

Для 4 порцій | Час підготовки: 20 хв. | Час приготування: 25–30 хв.

240 г макаронів-ріжків - **220 г** (2 чашки) подрібненого сиру чеддер - **50 г** (½ чашки) тертого пармезану - **750 мл** (3 склянки) молока - **45 г** (6 ст.л.) борошна - **45 г** (3 ст.л.) вершкового масла - **1** щіпка паприки - **1** щіпка меленого мускатного горіха (необов'язково) - Сіль і перець - **20 г** (3 ст.л.) подрібненого сиру чеддер, щоб доповнити макарони із сиром

1. Зваріть макарони відповідно до вказівок на упаковці. Злийте воду.
2. У кастрюлі розтопіть вершкове масло на середньому вогні. Помішуючи, додайте борошна, щоб зробити заправку для соусу. Зніміть кастрюлю з вогню. Поступово повільно додавайте молоко до заправки. Доведіть до кипіння, постійно помішуючи. Додайте сири та готуйте на повільному вогні, доки сир не розплавиться. Перевірте приправу і додайте мелений мускатний горіх. Покладіть макарони в аксесуар для випікання і залийте макарони соусом. Добре перемішайте. Посипте запіканку зверху тертим сиром чеддер зверху.
3. Перш ніж ввімкнути OptiGrill розмістіть в ньому потрібний аксесуар з підготовленою стравою. Ввімкніть гриль. Натисніть , встановіть індикатор на помаранчевий колір (див. таблицю на стор. 4 інструкції) та натисніть «ОК». Готуйте приблизно 30 хвилин або до потрібного просмаження.

Поради: Ви можете додати горошок і бекон до цієї страви.

СВІЖА ДОМАШНЯ ПІЦА

Для 1–2 порцій | Час підготовки: 10 хв. | Час приготування: 15 хв.

300 г свіжого тіста для піци - Борошно для розкочування тіста - **100 г** томатного соусу - **100 г** свіжої моцарели, порізаної на скибки - **50 г** (¼ чашки) нарізаних маслин - **4, 5** нарізаних грибів - **2** скибочки вареної шинки - **½** зеленого болгарського перцю, очищеного від насіння й нарізаного - Свіже листя базиліку - Сіль і перець

1. На посипаному борошном столі розкачайте тісто товщиною 12–15 мм за розміром аксесуара для випікання. Покладіть його всередину.
2. Полийте тісто томатним соусом. Викладіть нарізану моцарелу, всю начинку і базилік. Зверху приправте сіллю і перцем.
3. Перш ніж ввімкнути OptiGrill розмістіть в ньому потрібний аксесуар з підготовленою стравою. Ввімкніть гриль. Натисніть , встановіть індикатор на червоний колір (див. таблицю на стор. 4 інструкції) та натисніть «ОК». Готуйте близько 15 хвилин або до готовності піци.

ЧОРНИЧНИЙ ЧІЗКЕЙК

Для 4 порцій | Час підготовки: 25 хв. | Час приготування: 45 хв.

¾ чашки вершкового сиру (200 г) - **½** чашки домашнього сиру (125 г) - **½** чашки сметани (100 г) - **3** яйця - **½** чашки коричневого цукру (85 г) - **1** чашка свіжої чорниці (250 г) - **Для бісквітної основи:** **1** чашка борошна (140 г) - **½** чашки цукру (100 г) - **½** чашки м'якого масла (80 г) - **2** столові ложки молока

Підготовка бісквітної основи

1. Змішайте борошно і цукрову пудру в мисці, додайте холодне масло, порізане на шматочки.
2. Додати молоко, щоб отримати тісто, а потім покладіть його у змащений маслом аксесуар для випікання.
3. Перш ніж ввімкнути OptiGrill розмістіть в ньому потрібний аксесуар з підготовленою стравою. Ввімкніть гриль. Натисніть , встановіть індикатор на жовтий колір (див. таблицю на стор. 4 інструкції) та натисніть «ОК». Готуйте близько 15 хвилин.

Чізкейк

1. У мисці збийте вершковий сир зі сметаною, домашнім сиром і коричневим цукром. Додайте яйця по одному.
2. Вилийте цю суміш на бісквітну основу і додайте чорниці зверху.
3. Випікайте 30 хвилин в аксесуарі для випікання.

Поради: Поза сезоном ви можете використовувати заморожені ягоди чорниці, без попереднього розморожування.

마카로니 앤 치즈

4인분 | 준비 시간: 20분 | 조리 시간: 25~30분

마카로니 240g - 잘게 찢은 체다 치즈 220g(2컵) - 파르메산 치즈 가루 50g
(1/2컵) - 우유 750ml(3컵) - 밀가루 45g(6큰 술) - 버터 45g(3큰 술) - 파프리카 약간 - 넛멕 가루
약간(선택 재료) - 소금과 후춧가루 - 완성된 맥앤치즈 위에 올릴 잘게 찢은 체다 치즈 20g(3큰 술)

1. 포장지에 안내된 조리법대로 마카로니를 익힌 다음, 물은 따라 버린다.
2. 냄비에 버터를 중불로 녹인다. 밀가루를 넣고 잘 저으면서 루를 만든다. 냄비를 불에서 내려놓고 루에 조금씩 천천히 우유를 붓는다. 냄비를 다시 불에 올리고 계속 저으면서 끓인다. 치즈를 넣고 모두 녹을 때까지 약불에서 조리한다. 간을 하고 넛멕 가루를 넣는다. 오븐 액세서리에 마카로니를 넣고 그 위로 준비한 소스를 붓는다. 잘 섞어 준다. 그라탕 위에 체다 치즈를 뿌린다.
3. OptiGrill을 켜기 전, 액세서리와 식재료를 넣습니다. 그릴을 켜니다.  을 누른 후 주황색(설명서 4페이지 표 참고)을 선택하고 확인을 누릅니다. 약 30분 간 또는 매우 뜨거워질 때까지 조리합니다.

Tips: 완두콩과 베이컨을 추가해도 좋아요.

프레쉬 홈메이드 피자

1~2인분 | 준비 시간: 10분 | 조리 시간: 15분

신선한 피자 반죽 300g - 반죽을 밀 때 사용할 밀가루 - 토마토 소스 100g - 생모짜렐라 100g
슬라이스한 것 - 블랙 올리브 슬라이스 50g(1/4컵) - 슬라이스한 버섯 4~5개 -
조리 햄 2조각 - 씨를 뺀 그린 파프리카 1/2개 슬라이스한 것 - 생바질 잎 - 소금과 후춧가루

1. 조리대에 밀가루를 뿌린 후, 반죽을 오븐 액세서리 크기에 맞춰 두께 12~15mm 정도로 민 다음 오븐팬에 깎는다.
2. 반죽 위에 토마토 소스를 붓는다. 모짜렐라 슬라이스와 준비한 모든 재료 및 바질을 올린다. 마지막으로 소금과 후춧가루로 간한다.
3. OptiGrill을 켜기 전, 액세서리와 식재료를 넣습니다. 그릴을 켜니다.  을 누른 후 빨간색(설명서 4페이지 표 참고)을 선택하고 확인을 누릅니다. 15분 간 또는 피자가 조리될 때까지 조리합니다.

블루베리 치즈케이크

4인분 | 준비 시간: 25분 | 조리 시간: 45분

크림 치즈 7/8컵(200g) - 코티지 치즈 1/2컵(125g) - 사워 크림 1/2컵(100g) - 달걀
3개 - 브라운 슈가 1/3컵(85g) - 생블루베리 1컵(250g) - 비스킷 베이스: 밀가루 1컵(140g) - 설탕
1/2컵(100g) - 소프트 버터 1/3컵(80g) - 우유 2큰 술

비스킷 베이스 조리법

1. 불에 밀가루와 입자가 고운 설탕을 섞은 후, 차가운 버터를 조각 내서 넣고 손가락으로 잘 으갠다.
2. 우유를 넣고 페이스트리 반죽을 완성한다. 그 다음 완성된 반죽을 버터를 바른 오븐 액세서리에 잘 펴서 올린다.
3. OptiGrill을 켜기 전, 액세서리와 식재료를 넣습니다. 그릴을 켜니다.  을 누른 후 노란색(설명서 4페이지 표 참고)을 선택하고 확인을 누릅니다. 15분 간 조리합니다.

치즈케이크

1. 불에 크림 치즈, 사워 크림, 코티지 치즈, 브라운 슈가를 넣고 휘젓는다. 달걀을 하나씩 추가한다.
2. 비스킷 베이스 위에 반죽을 붓고 블루베리를 얹는다.
3. 오븐 액세서리를 옵티그릴에 다시 넣고 30분간 굽는다.

Tips: 생블루베리를 구할 수 없는 기간이라면 냉동 블루베리를 사용해도 괜찮아요. 냉동 블루베리는 해동하지 말고 바로 사용하세요.

マカロニ&チーズ

4人分 | 準備時間:20分 | 調理時間:25~30分

マカロニ 250g - バター 45g - 小麦粉 45g - 牛乳 700ml - 細かく刻んだチェダーチーズ 225g - パルメザン粉チーズ 50g - ナツメグパウダー 1つまみ (お好みで) - パプリカパウダー 1つまみ (お好みで) - 塩・こしょう - 細かく刻んだチェダーチーズ (仕上げ用) 20g

1. 袋の調理法に従ってマカロニを調理し、ザルにあげます。
 2. ソースパンにバターを入れ、中火で溶かします。小麦粉を入れ混ぜ、弱火で1分かき混ぜながらルー状にします。ソースパンを火から下ろします。ルーに牛乳を少しずつゆっくりと加えます。かき混ぜながら煮立たせます。チェダーチーズとパルメザンチーズを入れてかき混ぜ、チーズが溶けるまで弱火で調理します。味をみて、ナツメグパウダーとパプリカパウダーを加えます。マカロニをベーキング用アクセサリに入れ、ソースをかけてよくかき混ぜます。その上に、仕上げ用のチェダーチーズを散らします。
 3. オプティグリルの電源を入れる前に、材料を入れたアクセサリをオプティグリルにセットしてください。グリルの電源を入れます。⑧を押して、オレンジ色の設定 (マニュアルの4ページの表を参照) を選択し、OKを押します。約30分間、しっかりと火が通るまで加熱します。
- ヒント・レシピにさやえんどうやベーコンを加えてもOK。

出来立て自家製ピザ

1~2人分 | 準備時間:10分 | 調理時間:15分

生のピザ生地 (冷凍可) 300g - 打ち粉用小麦粉 - トマトソース 100g - モッツアレラ (薄切り) 100g - 黒オリーブ (薄切り) 50g - マッシュルーム (薄切り) 4~5枚 - 薄切りハム (角切り) 2枚 - ピーマン (種をとり輪切り) 1/2個 - 生のバジルの葉 - 塩こしょう

1. 打ち粉をした台の上で、めん棒で生地を厚さ12~15mmに伸ばし、オープンアクセサリに入るサイズにします。生地を中に入れます。
2. 生地の上にトマトソースをぬります。モッツアレラ、オリーブ、マッシュルーム、ハム、ピーマンを並べます。塩こしょうで味を調えます。
3. オプティグリルの電源を入れる前に、材料を入れたアクセサリをオプティグリルにセットしてください。グリルの電源を入れます。⑧を押して、赤色の設定 (マニュアルの4ページの表を参照) を選択し、OKを押します。約15分間、ピザが焼きあがるまで調理します。

ブルーベリーチーズケーキ

4人分 | 準備時間:25分 | 調理時間:45分

[ビスケット生地用] 小麦粉 140g - 白砂糖 100g - バター 80g - 牛乳 大さじ2杯 [チーズケーキ用] クリームチーズ 200g - サワークリーム 100g - カッテージチーズ 125g - ブラウンシュガー 85g - 卵3個 - 生のブルーベリー 250g

ビスケット生地の下ごしらえ

1. 小麦粉と白砂糖をボウルに入れて混ぜ、冷やしたバターを小分けにして入れ、指でまぶします。
2. 牛乳を足して生地をまとめ、バターを塗ったオープンアクセサリに広げます。
3. オプティグリルの電源を入れる前に、材料を入れたアクセサリをオプティグリルにセットしてください。グリルの電源を入れます。⑧を押して、黄色の設定 (マニュアルの4ページの表を参照) を選択し、OKを押します。15分間加熱します。

チーズケーキ

1. ボウルにクリームチーズを入れ、サワークリーム、カッテージチーズ、ブラウンシュガーを加えて泡だて器で混ぜます。卵を一つずつ加えます。
2. 1をビスケット生地にのせ、その上にブルーベリーを並べます。
3. オープンアクセサリで30分間焼きます。

ヒント・生のブルーベリーがない場合は、冷凍ブルーベリーを解凍せずに使用しても構いません。

MAKARÓNY SE SÝREM

Pro 4 porce | Doba přípravy: 20 min | Čas vaření: 25 až 30 min

250 g makarónů - **45 g** (3 polévkové lžíce) másla - **45 g** (6 polévkových lžic) hladké mouky - **700 ml** (3 šálky) mléka - **225 g** (2 šálky) strouhaného zralého sýru čedar - **50 g** (1/2 šálku) strouhaného sýru Parmigiano Reggiano - **1** špetka mletého muškátového oříšku (nepovinné) - **1** špetka mleté papriky (nepovinné) - sůl a čerstvě mletý černý pepř - **20 g** (3 polévkové lžíce) strouhaného zralého sýru čedar, na povrch

1. Uvařte makaróny podle návodu na obalu. Nechte okapat.
2. V hrnci rozpustíte máslo na středním plameni. Zamíchejte mouku a pak vařte za stálého míchání po dobu 1 minuty na mírném ohni, aby se vytvořila jíška. Sundejte hrnec z ohně. Postupně a pomalu přídávejte mléko do jíšky. Přiveďte k varu za stálého míchání. Zamíchejte sýry a vařte na mírném ohni, dokud se sýr neroztaví. Zkontrolujte koření a přidejte mletou papriku a muškátový oříšek. Dejte makarony do pečicího příslušenství a zalijte omáčkou. Dobře promíchejte. Povrch posypte trochou strouhaného sýra čedaru.
3. Před zapnutím umístěte příslušenství s obsahem do OptiGrillu. Zapněte gril. Stiskněte , vyberte oranžové nastavení (viz tabulka na str. 4 příručky) a stiskněte OK. Vařte po dobu asi 30 minut, nebo dokud nebudou těstoviny horké.

Rada: Můžete přidat trochu hrášku a slaniny k tomuto receptu.

ČERSTVÁ DOMÁCÍ PIZZA

Pro 1 až 2 porce | Doba přípravy: 10 min | Čas vaření: 15 min

300 g (10 oz) čerstvého těsta na pizzu (domácí nebo chlazené) - hladká mouka pro rozvinutí těsta - **100 g** (3 oz) omáčkové polevy na pizzu - **100 g** (3 oz) mozzarely (z kravského mléka), plátky - **50 g** (hrnku) krájených černých oliv - 4-5 nakrájených hub - **2** plátky važené šunky, nakrájené na kostičky - 1/2 zelené papriky, bez semínek a plátky - čerstvé listy bazalky - sůl a čerstvě mletý černý pepř

1. Na pomoučený vál rozviňte těsto na 12 až 15 mm (1/2 palca) tloušťky tak, aby se vešlo do trouby. Umístěte na pečicí příslušenství.
2. Rozetřete pizza omáčku na povrch těsta. Pak položte plátky mozzarely, olivy, žampiony, šunku a zelenou papriku. Ochutíte solí a pepřem.
3. Před zapnutím umístěte příslušenství s obsahem do OptiGrillu. Zapněte gril. Stiskněte , vyberte červené nastavení (viz tabulka na str. 4 příručky) a stiskněte OK. Vařte po dobu asi 15 minut, nebo dokud nebude pizza upečená.

BORŮVKOVÝ KOLÁČ

Pro 4 porce | Doba přípravy: 25 min | Čas vaření: 45 min

Pro základ ze sušenek: 140 g (1 šálek) hladké mouky - **100 g** (1/2 šálku) moučkového cukru - **80 g** (1/3 šálku) másla, při pokojové teplotě - **2** polévkové lžíce mléka - Pro tvarohový koláč: **200 g** (7/8 šálku) smetanového sýru Philadelphia - **100 g** (1/2 šálku) zakysané smetany - **125 g** (1/2 šálku) přírodního tvarohu - **85 g** (1/3 šálku) světle hnědého cukru - **3** vejce - **250 g** (1 šálek) čerstvých borůvek

Pro základ ze sušenek:

1. Smíchejte mouku a cukr do mísy, přidejte studené máslo pokrájené na kousky a třete dohromady pomocí konečků prstů, dokud se směs nepodobá jemné strouhance.
2. Přidejte mléko pro vytvoření těsta, pak ho rozprostřete do máslem vytřeného pečicího příslušenství.
3. Před zapnutím umístěte příslušenství s obsahem do OptiGrillu. Zapněte gril. Stiskněte , vyberte žluté nastavení (viz tabulka na str. 4 příručky) a stiskněte OK. Vařte 15 minut.

Pro koláč:

1. V misce rozšlehejte spolu smetanový sýr se zakysanou smetanou, tvarohem a hnědým cukrem. Přidejte vejce jedno po druhém.
2. Vylijte tuto směs na základ ze sušenek a navrch dejte borůvky.
3. Pečte 30 minut v pečicím příslušenství.

Rada: Mimo sezónu můžete použít 250 g mražených borůvek. Nemusíte je nejprve rozmrazit.

MAKARÓNY SO SYROM

Pre 4 porcie | Doba prípravy: 20 min | Čas varenia: 25 až 30 min

250 g makarónov - **45 g** (3 polievkové lyžice) masla - **45 g** (6 polievkových lyžíc) hladkej múky - **700 ml** (3 šálky) mlieka - **225 g** (2 šálky) strúhaného zrelého syru čedar - **50 g** (1/2 šálky) strúhaného syru Parmigiano Reggiano - **1** štipka mletého muškátového oriešku (nepovinné) - **1** štipka mletej papriky (nepovinné) - soľ a čerstvo zomleté čierne korenie - **20 g** (3 polievkové lyžice) strúhaného zrelého syru čedar, na povrch

1. Uvarte makaróny podľa návodu na obale. Nechajte odkvapkať.
2. V hrnci rozpustte maslo na strednom plameni. Zamiešajte múku a potom varte za stáleho miešania 1 minútu na miernom ohni, aby sa vytvorila zápražka. Zložte hrniec z ohňa. Postupne a pomaly pridávajte mlieko do zápražky. Privedte k varu za stáleho miešania. Zamiešajte syry a varte na miernom ohni, pokiaľ sa syr neroztaví. Skontrolujte korenie a pridajte mletú papriku a muškátový oriešok. Dajte makaróny do príslušenstva na pečenie a zalejte omáčkou. Dobre premiešajte. Povrch posypte trochu strúhaného syru čedar.
3. Pred zapnutím umiestnite príslušenstvo s prípravkom do OptiGrillu. Zapnite gril. Stlačte , vyberte oranžové nastavenie (pozrite si tabuľku na str. 4 v návode) a stlačte OK. Varte asi 30 minút, alebo pokiaľ nebudú cestoviny horúce.

Rada: Môžete pridať trochu hrášku a slaniny k tomuto receptu.

ČERSTVÁ DOMÁCA PIZZA

Pre 1 až 2 porcie | Doba prípravy: 10 min | Čas varenia: 15 min

300 g (10 oz) čerstvého cesta na pizzu (domáce alebo chladené) - hladká múka pre rozvinutie cesta - **100 g** (3 oz) omáčkovej polevy na pizzu - **100 g** (3 oz) mozzarely (z kravského mlieka), plátky - **50 g** (1/2 hrnčeka) krájaných čiernych olív - 4-5 nakrájaných húb - **2** plátky varenej šunky, nakrájané na kocky - 1/2 zelenej papriky, bez semienok a plátky - čerstvé listy bazalky - soľ a čerstvo zomleté čierne korenie

1. Na pomúčenú dosku rozviňte cesto na 12 až 15 mm (1/2 palca) hrúbku tak, aby sa vošlo do rúry. Položte do príslušenstva na pečenie.
2. Roztrite pizza omáčku na povrch cesta. Potom položte plátky mozzarely, olivy, šampiňóny, šunku a zelenú papriku. Ochutte soľou a korením.
3. Pred zapnutím umiestnite príslušenstvo s prípravkom do OptiGrillu. Zapnite gril. Stlačte , vyberte červené nastavenie (pozrite si tabuľku na str. 4 v návode) a stlačte OK. Varte asi 15 minút, alebo pokiaľ nebude pizza upečená.

ČUČORIEDKOVÝ KOLÁČ

Pre 4 porcie | Doba prípravy: 25 min | Čas varenia: 45 min

Pre základ zo sušienok: **140 g** (1 šálka) hladkej múky - **100 g** (1/2 šálky) práškoveho cukru - **80 g** (1/3 šálky) masla, pri izbovej teplote - **2** polievkové lyžice mlieka - Pre tvarohový koláč: **200 g** (7/8 šálky) smotanového syru Philadelphia - **100 g** (1/2 šálky) kyslej smotany - **125 g** (1/2 šálky) prírodného tvarohu - **85 g** (1/3 šálky) svetlo hnedého cukru - **3** vajcia - **250 g** (1 šálka) čerstvých čučoriedok

Pre základ zo sušienok:

1. V miske zmiešajte múku a cukor, pridajte studené maslo pokrúpané na kúsky a zmiešajte dohromady pomocou končekov prstov, pokiaľ sa zmes nebude podobáť jemnej strúhanke.
2. Pridajte mlieko pre vytvorenie cesta, potom ho rozložte do maslom vytreného príslušenstva na pečenie.
3. Pred zapnutím umiestnite príslušenstvo s prípravkom do OptiGrillu. Zapnite gril. Stlačte , vyberte žlté nastavenie (pozrite si tabuľku na str. 4 v návode) a stlačte OK. Varte 15 minút.

Pre koláč:

1. V miske rozšľahajte smotanový syr spolu s kyslou smotanou, tvarohom a hnedým cukrom. Pridajte vajce jedno po druhom.
2. Vylejte túto zmes na základ zo sušienok a navrch dajte čučoriedky.
3. Pečte 30 minút v príslušenstve na pečenie.

Rada: Mimo sezóny môžete použiť 250 g mrazených čučoriedok. Nemusíte ich najprv rozmraziť.

SAJTOS MAKARÓNI

4 főre | Előkészítési idő: 20 perc | Főzési idő: 25-30 perc

250 g (1/2 lb) makaróni - **45 g** (3 tk) vaj - **45 g** (6 tk) sima liszt - **700 ml** (3 pohár) tej - **225 g** (2 pohár) reszelt cheddar sajt - **50 g** (1/2 pohár) reszelt parmezán sajt - **1** csipet őrölt szerecsendió (nem kötelező) - **1** csipet őrölt paprika (nem kötelező) - só és frissen őrölt bors - **20 g** (3 tk) reszelt cheddar sajt a tetejére

1. Főzze meg a makaróni tésztát a csomagoláson lévő utasítások szerint. Csöpögtesse le.
2. Egy szósos serpenyőben közepes hőmérsékleten olvasszon meg vajat. Tegye hozzá a lisztet, folyamatosan keverje 1 percig alacsony hőmérsékleten, hogy rántást készítsen belőle. Vegye le a serpenyőt a gázzal. Lassan, fokozatosan adja hozzá a tejet a rántáshoz. Folyamatos keverés mellett forralja fel. Keverje bele a sajtot, és főzze alacsony hőmérsékleten, amíg a sajt fel nem olvad. Ellenőrizze az ízesítést, és tegye bele a szerecsendőt és paprikát. Tegye a makarónit sütdénybe, és töltse rá a szószt a makarónira. Jól keverje el. Szórjon reszelt cheddar sajtot a tetejére.
3. Helyezze az edényt az étellel az OptiGrill-be, mielőtt bekapcsolná. Kapcsolja be a grillt. Nyomja meg a(z)  gombot a narancssárga szín beállítás kiválasztásához (lásd az útmutató 4. oldalán lévő táblázatot), majd nyomja meg az OK gombot. Süsse körülbelül 30 percig vagy amíg tűzforró nem lesz.

Tipp: Tehet bele borsót és szalonnát.

FRISS HÁZI KÉSZÍTÉSŰ PIZZA

1-2 főre | Előkészítési idő: 10 perc | Sütési idő: 15 perc

300 g (10 uncia) friss pizza tészta (házi készítésű vagy hűtött) - liszt, hogy ezen ki tudja nyújtani a tésztát - **100 g** (3 uncia) pizza szósz feltét - **100 g** (3 uncia) mozzarella sajt (tehéntejből készült) - **50 g** (pohár) szeletelt fekete olivabogyó - 4-5 szeletelt gomba - **2** szelet sült sonka, kockára vágott - 1/2 zöld paprika, magtalanított és szeletelt - friss bazsalikom levél - só és frissen őrölt fekete bors

1. Lisztezett felületen nyújtsa ki a tésztát 12-15 cm-es (hüvelyk) vastagságúra a teps méretének megfelelően. Tegye rá a tepsire.
2. Locsoljon pizza szószt a tészta tetejére. Majd a szeletelt mozzarellát, olivabogyót, gombát, sonkát és zöld paprikát. Fűszerezze sóval és borssal.
3. Helyezze az edényt az étellel az OptiGrill-be, mielőtt bekapcsolná. Kapcsolja be a grillt. Nyomja meg a(z)  gombot a piros szín beállítás kiválasztásához (lásd az útmutató 4. oldalán lévő táblázatot), majd nyomja meg az OK gombot. Süsse körülbelül 15 percig vagy amíg a pizza meg nem sül.

ÁFYONYÁS SAJTTORTA

4 főre | Előkészítési idő: 25 perc | Sütési idő: 45 perc

A kekszes alaphoz: 140 g (1 pohár) liszt - **100 g** (1/2 pohár) kristálycukor - **80 g** (1/3 pohár) szobahőmérsékletű vaj - **2** evőkanál tej - A sajtortához: **200 g** (7/8 pohár) Philadelphia típusú krémsajt - **100 g** (1/2 natúr) tejföl - **125 g** (1/2 pohár) natúr túró - **85 g** (1/3 pohár) világosbarna cukor - **3** tojás - **250 g** (1 pohár) friss áfonya

A kekszes alaphoz:

1. Keverje össze a lisztet és a kristálycukrot, adja hozzá a hideg vajat darabokban, és kézzel morzsolja szét, amíg a keverék morzsaszerű nem lesz.
2. Adja hozzá a tejet, majd szórja a kivajazott tepsibe.
3. Helyezze az edényt az étellel az OptiGrill-be, mielőtt bekapcsolná. Kapcsolja be a grillt. Nyomja meg a(z)  gombot a sárga szín beállítás kiválasztásához (lásd az útmutató 4. oldalán lévő táblázatot), majd nyomja meg az OK gombot. Süsse 15 percig.

A sajtortához:

1. Egy tálban keverje össze a krémsajtot a tejföllel, túróval és barna cukorral. Tegye bele egyesével a tojásokat.
2. Ezt a keveréket öntse a kekszes alapra, és tegye a tetejére az áfonyát.
3. Süsse 30 percig a sütőben.

Tipp: Ha nincs szezonja, akkor használjon 250 g fagyasztott áfonyát. Előtte nem kell kiolvasztani.

المعكرونة والجبنه

تكفي ٤ أشخاص / زمن التحضير: ٢٠ دقيقة / زمن الطهي: من ٢٥ إلى ٣٠ دقيقة

٢٤٠ جرام (٥١١ اونصة) من معكرونة الكوع - ٢٢٠ جرام (فنانين ٢) من جبنه شيدار المبشورة - ٥٠ جرام (فنان ونصف) من جبنه بارميزان المبشورة
٧٥٠٠ مللتر (٣ فنانين) من الحليب - ٤٥ جرام (٦ ملاعق كبيرة) من الطحين - ٤٥ جرام (٣ ملاعق كبيرة) من الزبدة - رشّة من الفلفل الأحمر - رشّة من
جوزة الطيب المطحونة (اختياري) - ملح وفلفل - ٢٠ جرام (٣ ملاعق كبيرة) من جبنه شيدار المبشورة لإنهاء المعكرونة بالجبنه

١- تُطهى المعكرونة حسب الإرشادات المكتوبة على التغليف، تُصَفَّى.

٢- تُدَوَّب الزبدة في كسرولة على نار متوسطة، تُخلط بالطحين وتُحرك لتصبح مزيجاً لزجاً، تُرفع الكسرولة عن النار. يُضاف الحليب بالتدريج ويبطء
للمزيج، ثم يُغلى مع التحريك المستمر. يُخلط بالجبنه، ويُطهى على نار هادئة إلى أن تذوب الجبنه، تُصَبط التتبيلة وتُضاف جوزة الطيب، توضع
المعكرونة في ملحق الفرن، ويُسكب المزيج فوقها، تُحرك جيداً، يُرش عليها القليل من جبنه بارميزان المبشورة.

٣. ضع المُلحَق وفيه التحضير داخل شَوَايَة OptiGrill قبل تشغيلها . ثم شَغَل الشَوَايَة، اضغط على  اختر الضبط ذي اللون البرتقالي (انظر
الجدول بالصفحة ٤ من الدليل) واضغط على موافق «OK»، تُطهى لمدة ٣٠ دقيقة تقريباً أو لحين أن تُشوى جيداً.

نصائح - يمكنك إضافة بعض البازلاء لهذه الوصفة

البيتزا الطازجة المصنوعة منزلياً

تكفي ١ إلى ٢ من الأشخاص / زمن التحضير: ١٠ دقائق / زمن الطهي: ١٥ دقائق

٣٠٠ جرام (١٠ اونصة) من عجينة البيتزا الطازجة - طحين لزوم أن تُرق عليه العجينة - ١٠٠ جرام (٣ اونصة) من صلصة الطماطم - ١٠٠ جرام
(٣ اونصة) من جبنه موزاريلا، شرائح - ٥٠ جرام (ربع فنان) شرائح الزيتون الأسود - من ٤ إلى ٥ شرائح من الفطر - ٢ من شرائح الديك الرومي
المطهو - نصف حبة فليفلة خضراء منزوعة البذور، مُقطعة إلى شرائح - اوراق ريحان طازجة - ملح و فلفل

١ - على طاولة مفروشة بالطحين، تُرق العجينة بسماكة ١٢ إلى ١٥ سنتم (نصف انش) وبما يناسب حجم الملحق، وتوضع فيه.

٢ - يُسكب القليل من صلصة الطماطم عليها، توضع فوقها جميع شرائح الجبنه والريحان، تُبل بالملح والفلفل

٣. ضع المُلحَق وفيه التحضير داخل شَوَايَة OptiGrill قبل تشغيلها . ثم شَغَل الشَوَايَة، اضغط على  اختر الضبط ذي اللون الأحمر (انظر
الجدول بالصفحة ٤ من الدليل) واضغط على موافق «OK»، تُطهى لمدة ١٥ دقيقة تقريباً أو لحين أن تُطهى البيتزا.

كعكة الجبنه بالعنب البري

تكفي ٤ أشخاص / زمن التحضير: ٢٥ دقيقة / زمن الطهي: ٤٥ دقيقة

٨٧٧ فنانين من جبنه الكريما (٣٠٠ جرام) - نصف فنان من الجبن (١٢٥ جرام) - نصف فنان من الكريما الحامضة (١٠٠ جرام) - ٣ بيضات -
ثلث فنان من السكر الأسمر (٨٥ جرام) - فنان واحد من العنب البري الطازج (٢٥٠ جرام) - **لقاعدة البسكويت** - فنان واحد من الطحي
ن (١٤٠ جرام) - نصف فنان من السكر (١٠٠ جرام) - ثلث فنان من الزبدة الخفيفة (٨٠ جرام) - ملعقتان من الحليب

لتحضير قاعدة البسكويت

١- يُمزج الطحين والسكر الناعم في وعاء، تُضاف الزبدة قطعاً صغيرة ويصمات.

٢- يُضاف الحليب لعمل العجينة، ثم تُفرد العجينة في ملحق الخبز المدهون بالزبدة.

٣. ضع المُلحَق وفيه التحضير داخل شَوَايَة OptiGrill قبل تشغيلها . ثم شَغَل الشَوَايَة، اضغط على  اختر الضبط ذي اللون الأصفر (انظر
الجدول بالصفحة ٤ من الدليل) واضغط على موافق «OK» OK. تُطهى لمدة ١٥ دقيقة.

كعكة الجبنه

١ - في وعاء خارجي، تُخفق كريما الجبنه مع الكريما الحامضة، والجبنه والسكر الأسمر، يُضاف البيض الواحدة تلو الأخرى

٢ - يُسكب هذا المزيج فوق البسكويت ويُقسم العنب البري عليها.

٣ - تُخبز لمدة ٣٠ دقيقة في ملحق الخبز.

نصائح - بعيداً عن الموسم، يمكنك استعمال العنب البري المُثلج، دون الحاجة لتذويده مسبقاً.

ماکارونی و پنیر

برای ۴ وعده ۱ زمان آماده سازی: ۲۰ دقیقه ۱ زمان پخت: ۲۵ تا ۳۰ دقیقه

۲۴۰ گرم (۱۷۲ پوند) ماکارونی ترد - ۲۲۰ گرم (۲ فنجان) پنیر خرد شده چدار - ۵۰ گرم (۱۰۵ فنجان) پنیر رنده شده پارمیزان - ۷۵۰ میلی لیتر (۳ فنجان) شیر - ۴۵ گرم (۶ قاشق غذاخوری) آرد - ۴۵ گرم (۳ قاشق غذاخوری) کره - یک سر انگشت گرد فلفل - یک سر انگشت جوز هندی خرد شده (اختیاری) - نمک و فلفل - ۲۰ گرم (۲ قاشق غذاخوری) پنیر چدار خرد شده برای تمام کردن پنیر Mac'n

۱. ماکارونی را با توجه به جهت بسته طبخ کنید. آب را به تدریج خالی کنید.

۲. در یک ماهی تابه، کره را روی حرارت متوسط ذوب کنید. برای درست کردن آمیزه روغن و آرد، آرد را هم بزنید. تابه را از حرارت بردارید. به تدریج شیر را به آرامی به مخلوط آرد و روغن اضافه کنید. به طور مداوم به جوش آورید. در پنیر هم بزنید، و روی حرارت کم طبخ کنید تا زمانی که پنیر ذوب شود. ادویه را بررسی کنید و جوز هندی خرد شده اضافه کنید. ماکارونی را در لوازم جانی اجاق گاز قرار دهید، و سس بر روی آن بریزید. خوب هم بزنید. مقداری پنیر چدار خرد شده بر روی گراتین بپاشید.

۳. لوازم جانی با آماده سازی را در OptiGrill قرار دهید قبل از آنکه آن را روشن کنید. گریل را روشن کنید.  را فشار دهید، تنظیمات نارنجی رنگ را انتخاب کنید (به جدول صفحه ۴ راهنما مراجعه نمایید) و تأیید را فشار دهید. برای حدود ۳۰ دقیقه طبخ کنید یا تا زمانی که لوله کشتی گرم شود.

نکات - شما می توانید مقداری نخود فرنگی و بیکن به این دستور غذا اضافه کنید.

پیتزا خانگی تازه

برای ۱ تا ۲ وعده ۱ زمان آماده سازی: ۱۰ دقیقه ۱ زمان پخت: ۱۵ دقیقه

۳۰۰ گرم (۱۰ اونس) خمیر تازه پیتزا - آرد برای رول کردن خمیر - ۱۰۰ گرم (۳ اونس) سس گوجه فرنگی - ۱۰۰ گرم (۳ اونس) موتزارلا تازه، قطعه قطعه ۵۰ گرم (۱/۴ فنجان) زیتون سیاه قطعه قطعه - ۴ تا ۵ قارچ - ۲ قطعه ژامبون پخته - ۷۲ فلفل سبز شیرین بی دانه، قطعه قطعه - برگ ریحان تازه - نمک و فلفل

۱. روی یک میز آردی، خمیر ۱۲ تا ۱۵ میلی متر (۷/۲ اینچ) ضخامت به اندازه لوازم جانی فر را رول کنید. در فر قرار دهید.

۲. مقداری سس گوجه فرنگی در بالای خمیر بریزید. موتزارلا قطعه قطعه، تمام چاشنی و ریحان را نشان دهید. در بالا، با فلفل و نمک چاشنی بزنید.

۳. لوازم جانی با آماده سازی را در OptiGrill قرار دهید قبل از آنکه آن را روشن کنید. گریل را روشن کنید.  را فشار دهید، تنظیمات قرمز رنگ را انتخاب کنید (به جدول صفحه ۴ راهنما مراجعه نمایید) و تأیید را فشار دهید. برای حدود ۱۵ دقیقه طبخ کنید یا تا زمانی که پیتزا پخته شود.

کیک پنیر زغال اخته

برای ۴ وعده ۱ زمان آماده سازی: ۲۵ دقیقه ۱ زمان پخت: ۴۵ دقیقه

۷/۸ فنجان پنیر خامه ای (۲۰۰ گرم) - ۷۲ فنجان پنیر لور - ۷۲ فنجان خامه ترش (۱۰۰ گرم) - ۳ تخم مرغ - ۷۲ فنجان شکر قهوه ای (۸۵ گرم) - ۱ فنجان زغال اخته تازه (۲۵۰ گرم) - **برای پایه بیسکویت** - ۱ فنجان آرد (۱۴۰ گرم) - ۷۲ فنجان شکر (۱۰۰ گرم) - ۷۲ فنجان کره نرم (۸۰ گرم) - ۲ قاشق غذاخوری شیر

آماده سازی پایه بیسکویت

۱. آرد و شکر کاستر را در یک کاسه مخلوط کنید، کره سرد قطعه قطعه و قطعات کوچک اضافه کنید.

۲. برای درست کردن شیرینی، شیر اضافه کنید، سپس در لوازم جانی فر پخش کنید.

۳. لوازم جانی با آماده سازی را در OptiGrill قرار دهید قبل از آنکه آن را روشن کنید. گریل را روشن کنید.  را فشار دهید، تنظیمات زرد رنگ را انتخاب کنید (به جدول صفحه ۴ راهنما مراجعه نمایید) و تأیید را فشار دهید. برای ۱۵ دقیقه طبخ کنید.

کیک پنیر

۱. در یک کاسه، پنیر خامه ای، خامه ترش، پنیر لور و شکر قهوه ای را هم بزنید. تخم مرغ ها را یکی یکی اضافه کنید.

۲. این مخلوط را روی پایه بیسکویت بریزید و زغال اخته را در بالا پخش کنید.

۳. ۳۰ دقیقه در لوازم جانی فر طبخ کنید.

نکات - خارج از فصل بخصوص، شما می توانید از زغال اخته منجمد، بدون یخ زدائی از قبل استفاده کنید.