

Continue





The maximum heat temperature for normal operation is crucial for electric grill panels. Ideally, this should be around 230-240°C to achieve high-quality food frying. Higher temperatures would be necessary for specific cooking methods, while lower temperatures would not ensure proper grilling at home. Besides the heating temperature threshold, other features include thermostats, thermometer probes, shutdown timers, and auto-cooking capabilities. These are common in various grill types (see "Type"), with some exceptions for electric skillets. The following advanced features are mainly found in contact grills: adjustable doneness, upper plate height adjustment, 180° opening, and separate temperature control. A thermostat is a regulator that maintains the set temperature of the working surface. A sensor monitors the grill's temperature, turning off the heat when the desired value is reached and back on when it cools slightly. This allows effortless cooking mode maintenance. Thermostats are simple in design and inexpensive, making them common in modern electric grills. A shutdown timer turns off the heat after a set time. This feature frees users from monitoring the time themselves: just set the desired value. It reduces the risk of overcooking or burning dishes by ensuring the cooking time is accurate (mechanical control ±1.2 minutes, electronic control ±1 second). Auto-cooking features offer convenient and functional programs for different products and doneness levels. Users can select product types and degrees of doneness without manual temperature and timing settings. Adjustable doneness allows users to choose desired meat readiness levels: Blue Rare (rare), Rare (with blood), Medium Rare (medium-rare), Medium (medium), Medium Well (almost well-done), or Well Done (fully cooked). Intermediate options may not be provided, depending on the electric grill model. Electric grills' sear function lets cooks quickly get a nice crust on foods without drying them out. This is done by briefly heating up to high temps, which works great for meats, fish, and veggies. Some models have plates that can be taken off for easy cleaning in the sink or dishwasher. If one plate gets broken, you only need to buy a new one instead of replacing the whole thing. Another feature lets users adjust how high up the top plate sits so food doesn't touch it while cooking. This is useful for "contactless" cooking where heat only comes from above. Some grills can open up really wide and turn into barbie grills with two cooking surfaces. These models often have separate temp controls, making it easy to cook different dishes at once or get different results on the top and bottom. Lastly, some grills come with a thermometer probe that helps you figure out when your food is done by measuring its internal temperature. Some grills even have pre-set programs for cooking common dishes automatically. Automatic Cooking Programs: A Guide to Enhancing Your Grill Experience The automatic cooking programs on your grill offer a convenient way to prepare a variety of dishes with minimal effort. For a deeper understanding of the available options, refer to the "Autocooking" section. The following programs are some of the most commonly used: Red Meat (Steak): A program designed for cooking beef steaks, allowing users to adjust the degree of roasting to their liking. Pork: Suitable for various pork dishes, including chops, medallions, and ribs, this program ensures juicy meat without drying it out. Bacon: Perfect for frying thin slices until crispy and golden brown, preventing overcooking. Chicken: A versatile program that cooks whole breasts, thighs, wings, and other chicken parts to perfection, achieving a tender interior and crispy exterior. Fish: An automatic mode for cooking fish steaks, fillets, and whole carcasses, ensuring tender meat without overdrying. Seafood: A delicate program with low heat settings, ideal for gentle cooking of seafood dishes like cocktail, shrimp, and squid. Sausages: A uniform frying program that avoids overheating to preserve the integrity of sausage products. Burger: Designed to cook burger patties to the perfect doneness, while keeping them juicy inside and the buns crispy on the outside. Sandwich: A program for toasting buns, toasts, and sandwiches until golden brown, ensuring even melting of fillings like cheese slices. Vegetables: Grilled at moderate temperatures, preventing burning and maintaining texture and flavor. Defrosting: A special mode for gentle defrosting of frozen products, using low heat intensity to effectively thaw without cooking. Button control based on electronic circuits offers higher accuracy and more features compared to mechanical systems, but at a greater cost and complexity. Touch control is preferred in top models for its comfort, modern design, and high usability. The work surface size affects cooking capacity and grill dimensions, making it crucial to consider space requirements when choosing a model. Some advanced grills feature their own display, which enhances user experience with timer settings and other useful data. However, these features increase the price. Cable length should be considered when selecting a device, as insufficient or excessive lengths can cause inconvenience. Suchst ein bestimmtes OptiGrill-Modell? Wähle es hier aus: Die Antwort auf diese Frage hängt natürlich stark von deinen Wünschen bzw. Anforderungen ab, zum Beispiel wie viele Personen möchtest du grillen und was kommt bei dir auf den Grill? OptiGrill Elite (GC750D) ist die beste Wahl für normal große Modelle. Der OptiGrill Plus (GC712D) ist eine gute Alternative für Einsteiger oder Gelegenheits-Griller. Für mehr als 3 Personen solltest du zum OptiGrill Plus XL (GC722D) greifen. Für Burger, Steaks, Würstchen, Fisch und Sandwiches reicht das günstige Standard-Modell (GC705D). Für unterschiedliches Gemüse solltest du mindestens zum OptiGrill Plus oder zum neueren OptiGrill Elite greifen. Für mehr als 3 Personen solltest du zum OptiGrill Plus XL oder zum OptiGrill Elite XL greifen. Für diejenigen, die ihr Geld beiseite lassen können, ist das Elite-Modell die bessere Wahl. Für weniger als 3 Personen reichen die normal-großen Modelle. Für den Funktionsumfang mit einer Backschale kannst du zu allen Modellen außer dem Standard-Modell und dem OptiGrill Deluxe greifen. Der Tefal OptiGrill ist ein vielseitiges Gerät, das über sechs voreingestellte Grill-Programme (Burger, Geflügel, Sandwiches, Würstchen, Steaks und Fisch) und zwei Zusatz-Programme (Auftauen und Manuelles Programm) verfügt. Beachten Sie jedoch, dass die Backschale und die Waffelplatten nicht kompatibel sind. Wenn Sie sich für diese Zubehörteile interessieren, sollten Sie ein anderes Modell wählen. Das Basis-Modell ist eine gute Einstiegsoption, aber es fehlen einige Funktionen im Vergleich zu anderen Modellen. Ich empfehle Ihnen daher, das OptiGrill Plus zu kaufen, das drei zusätzliche Stufen beim Manuellen Programm bietet und sich von dem Standard-Modell durch die Möglichkeit unterscheidet, Gemüse bei unterschiedlichen Temperaturen zu grillen. Das Modell "GC7128" ist technisch identisch mit dem Modell "GC712D", außer dass es komplett schwarz lackiert ist. Ein weiteres Modell, das sich von dem Standard-Modell durch die Erweiterungsmöglichkeiten unterscheidet, ist der OptiGrill Elite, der zusätzliche Grill-Programme und eine neu designte Bedienoberfläche bietet. Wenn Sie nach einem Luxus-Modell suchen, empfehle ich Ihnen den Tefal OptiGrill Plus (GC750D). Dieses Modell bietet alle Zubehörteile und einen mehrstufigen Manuellen Modus an. Es ist auch erweiterbar und bietet ein perfektes Einsteiger-Gerät in die OptiGrill-Welt. Der Tefal OptiGrill Elite XL (GC760D) bietet eine großzügige Grillfläche und 16 automatische Grillprogramme, das Gerät ist daher ideal für große Grillvorhaben. Der Preis ist jedoch sehr hoch und entscheidet letztendlich, ob das Gerät von den Vorteilen überzeugt. Das Tefal OptiGrill Deluxe (GC707D) ist eine Premium-Version des OptiGrills, aber es ist nicht kompatibel mit den Zubehör-Teilen. Der Tefal OptiGrill Smart entspricht dem OptiGrill Plus (GC712D), aber die Bedienung per App ist nicht so komfortabel wie erwartet. Der Tefal OptiGrill Plus Snacking & Baking kommt komplettschwarz in den Handel, ist aber im Vergleich zum Originalmodell (GC712D) preisgünstiger. Der Lieferumfang umfasst bereits eine Backschale, was den Kontaktgrill zu einem Alleskönner macht. Für den unbedingt Entschlossenen, der die Backschale direkt kaufen möchte, ist das Modell ein Geldsparen. Während das Tefal OptiGrill Plus mit Waffeleinsatz jedoch kein eigenes Modell ist, sondern ein Bundle zum OptiGrill Plus (GC712D) und dem Zubehör, bietet es die Möglichkeit, auch Waffeln zu backen.