OptiGrill
Baking Tray XL

FR
EN
DE
NL
DA
SV
NO
FI
ES
PT
IT
EL
RU
UK
TR
AR
FA
PL
CS
SK
HU
RO
BS
HR
SR
BG
SL
ET
LV
LT
KK



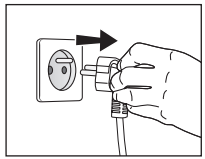
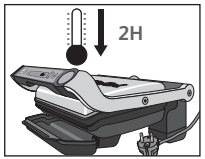
Compatible with:	Compatible con:	سازگار با:	következőkkel:	
Compatible avec :	Compatível com:	Kompatybilność z:	Kompatibilna sa:	
Kompatibel mit:	Compatibile con:	Kompatibilní s:	Съвместима с:	
Geschikt voor:	Συμβατό με:	Kompatibilné s:	Združljiv z:	
Kompatible med:	Совместим с:	Kompatibilitás:	Ühildub järgmisega:	OptiGrill+XL
Kompatibel med:	Сумісний з:	Compatibilă cu:	Saderīga ar:	OptiGrill Elite XL
Kompatibel med:	Uyumlu olduğu cihazlar:	Kompatibilan sa:	Suderinama su:	
Yhteensopivuus:	امتوافقة مع:	Kompatibilis a	Келесілермен үйлесімді:	

Models:	Modelos:	مدل ها:	Modeli:	
Modèles :	Modelos:	Modele:	Модели:	
Modelle:	Modelli:	Modely:	Modeli:	GC72 xx
Modellen:	Μοντέλα:	Modely:	Mudelid:	GR72 xx
Standardcertifikater:	Модели:	Típusok:	Modeļi:	GC76 xx
Modeller:	Моделі:	Modele:	Modeliai:	GR76 xx
Modeller:	Modeller:	Modeli:	Үлгілері:	series
Mallit:	لموديلات:	Tipusok:		

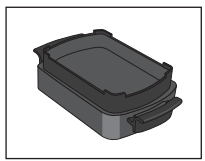
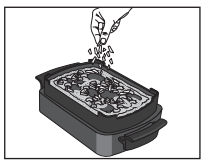
FR

Recommandations pour l'utilisation de l'accessoire four

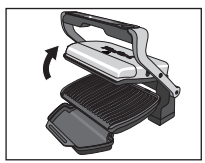
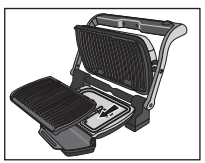
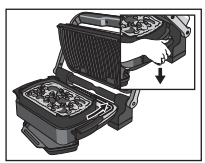
- Enlevez tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur des plaques.
- Lire attentivement et garder à portée de main les instructions de cette notice, communes aux différents modèles.
- Référez-vous à la notice de l'appareil et à ces recommandations pour l'utilisation de l'accessoire four.
- Vérifiez que les deux faces de la plaque et que l'accessoire four soient bien nettoyés avant utilisation.
- Pour éviter de détériorer les plaques et l'accessoire four, utilisez ceux-ci uniquement sur l'appareil pour lequel ils ont été conçus (ex : ne pas les mettre dans un four, sur le gaz ou une plaque électrique...).
- Veillez à ce que les plaques et l'accessoire four soient stables, bien positionnés et bien clipsés sur la base de l'appareil. N'utilisez que les plaques et l'accessoire four fournis ou acquis auprès du centre de service agréé.
- Pour préserver le revêtement de l'accessoire four, toujours utiliser une spatule plastique ou en bois.
- Ne pas couper directement dans l'accessoire four.
- Ne pas poser l'accessoire four chaud sous l'eau ou sur une surface fragile.
- Pour conserver les qualités antiadhésives du revêtement, évitez de laisser chauffer trop longtemps à vide.
- L'accessoire four ne doit jamais être manipulé à chaud sauf par ses poignées.
- Ne jamais faire chauffer l'appareil sans les plaques de cuisson ou sans la plaque de cuisson supérieure et l'accessoire four.
- Lors de la première utilisation, lavez les plaques et l'accessoire four, versez un peu d'huile sur l'accessoire four et essuyez le avec un chiffon doux.
- Ne pas poser d'ustensiles de cuisson sur les surfaces de cuisson de l'appareil.
- Nous vous recommandons d'utiliser une éponge, de l'eau chaude et un peu de détergent à vaisselle pour laver les plaques de cuisson et l'accessoire four, puis rincez-les abondamment pour enlever tout résidu. Essuyez-les soigneusement avec un essuie-tout.
- N'utilisez pas de tampon à récurer métallique, de laine d'acier ou de produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer toute partie du gril, utilisez uniquement des tampons de nettoyage en nylon ou non métalliques. En cas de difficulté, trempez les plaques de cuisson dans de l'eau chaude avec du détergent à vaisselle.
- L'accessoire four n'est pas un plat à four, ne pas le mettre à chauffer dans un four, ni sur toute autre source de chaleur, autre que dans votre appareil.
- Ne pas faire chauffer votre accessoire four avec de l'huile ou de la graisse, risque d'inflammation.
- Ne pas utiliser votre accessoire four pour faire de rissolage.
- Ne pas faire de recette avec huile ni graisse. Cet appareil n'est pas une friteuse, ni une sauteuse. Il est donc totalement exclu de réaliser des frites, des beignets, ou tout autre cuisson avec de l'huile ou de la graisse.

1. Si votre Optigrill est déjà en marche et que vous voulez utiliser votre accessoire four, débranchez le gril et laissez le refroidir pendant au moins 2 heures.

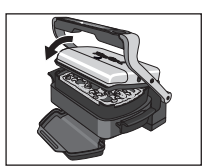
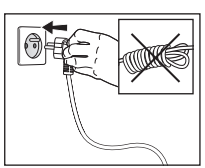



2. Mettez les ingrédients dans l'accessoire four.

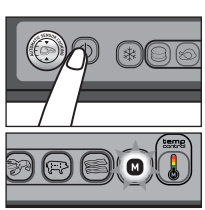
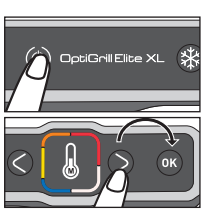




3. Ouvrez le gril, retirer la plaque de cuisson inférieure et remplacez la par votre accessoire four.

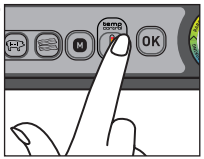
   ATTENTION : Veillez à ce que la plaque gril supérieure soit correctement positionée dans l'appareil.

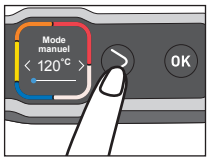



4. Fermez le gril et branchez le.

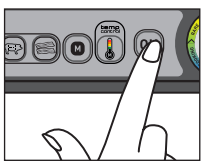
5. Appuyer sur le bouton marche/arrêt.

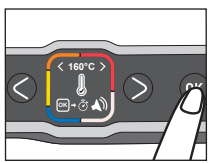




6. Sélectionnez le mode manuel et la température souhaitée:

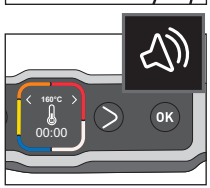
	T° atteinte °C OptiGrill+XL	T° affichée °C OptiGrill Elite XL
	90 115	120 150
	160 175	160 190
	200 215	200 230
	250 265	240 270





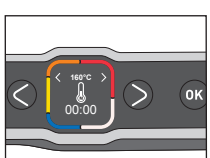
7. Démarrez la cuisson en appuyant sur le bouton (OK).



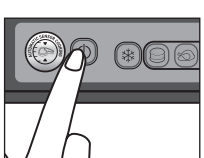


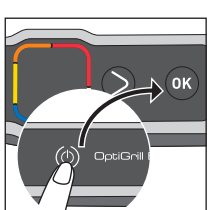
8. Quand la température souhaitée est atteinte, le gril emet un signal sonore. Alors le processus de cuisson commence.



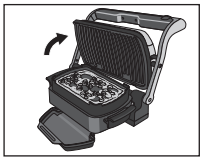


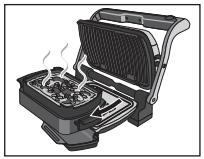
9. Vous pouvez ajuster la température pendant la cuisson.





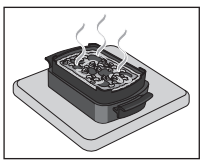
10. Terminez la cuisson en appuyant sur le bouton marche/arrêt. Tous les boutons s'éteignent, le gril arrête de cuire.

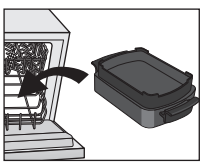




11. Ouvrez le gril et retirez l'accessoire four en le prenant par ses poignées.

ATTENTION : Les surfaces sont chaudes, il est recommandé d'utiliser des gants.





12. L'accessoire four passe au lave-vaiselle.

INGREDIENTS	A CHAQUE FOIS : UTILISER LE MODE MANUEL ROUGE (250°) ET PRECHAUFFER PENDANT 6-8 MINS
FRITES SURGELEES**	Quantité : 800g / Astuce : retourner à mi cuisson / Temps de cuisson : 30 mins*
POTATOES SURGELEES	Quantité : 800g / Temps de cuisson : 30 mins*
NUGGETS SURGELES	Quantité : 700g / Temps de cuisson : 15mins*
FRITES FRAICHES***	Quantité : 800g / Astuce : mélanger dans un bol avec une cuillère à soupe d'huile, retourner à mi cuisson/ Temps de cuisson : 35-40 mins*
ESCALOPE VIENNOISE	Quantité : 4x100g / Astuce : Badigeonner d'huile et laisser reposer pendant 30 minutes au réfrigérateur, retourner à mi cuisson/ Temps de cuisson : 12 mins*

* Le temps de cuisson peut être augmenté de 5-10 minutes selon le résultat souhaité.

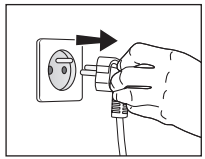
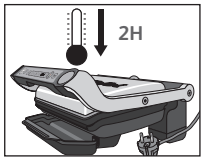
** Nous recommandons d'utiliser des frites spécial four pour avoir de meilleurs résultats, sinon, augmenter le temps de cuisson de 10 minutes.

*** **Nous recommandons d'utiliser une variété de pommes de terre idéale pour les frites.**

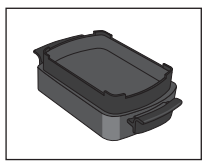
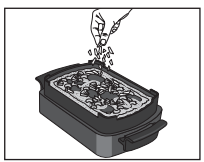
EN

Recommendation for the use of Baking Tray accessory

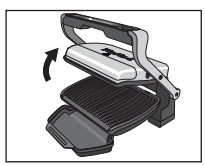
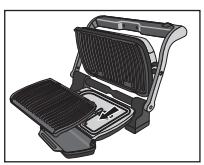
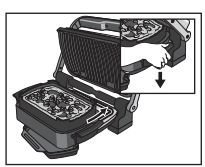
- Before first use, remove all packaging materials, stickers and accessories from the inside and the outside of the plates.
- Read the instructions carefully, common to different models and keep them within reach.
- Refer to the appliance instructions for the use of this Baking Tray accessory and associated recommendations.
- Check that the both sides of the upper grill plate and the both sides of the Baking Tray accessory are well cleaned before use.
- To prevent damage to the cooking plates and Baking Tray accessory, only use them on the appliance for which they were designed (e.g., do not place in an oven, on the gas ring or electric hot-plate, etc.).
- Ensure that the plates and Baking Tray accessory are stable, well positioned and correctly clipped to the appliance. Only use the cooking plates and Baking Tray accessory provided with the appliance or bought from an Approved Service Centre.
- To avoid damaging the Baking Tray accessory, always use plastic or wooden utensils.
- Never cut food directly on the Baking Tray accessory.
- Do not place the hot Baking Tray accessory under water or on a fragile surface.
- To preserve the non-stick coating qualities, do not heat the Baking Tray accessory empty.
- The Baking Tray accessory must never be handled hot, except by the handles.
- Never heat the appliance without the 2 grill cooking plates or with upper grill plate and Baking Tray accessory.
- When using for the first time, wash the plates and Baking Tray accessory, pour a little cooking oil on the Baking Tray accessory then wipe it with an absorbent kitchen towel.
- Do not place cooking utensils on the cooking surfaces of the appliance.
- We advise you to use a sponge, hot water and washing-up liquid to clean the cooking plates and Baking Tray accessory, then rinse thoroughly to remove any residue. Dry thoroughly using a paper towel.
- Do not use metal scouring pads, steel wool, or any abrasive cleaners to clean any part of your grill, only use nylon or nonmetallic cleaning pads. In the case of difficult cleaning, soak the cooking plates in hot water mixed with washing up liquid.
- The Baking Tray accessory is not a baking dish, do not put in an oven or on any other heat source, other than in your appliance.
- Do not use your Baking Tray accessory for browning food.
- Do not use this accessory for frying, deep frying, or cooking any food that requires oil.

1. If your OptiGrill is already running and you want to use your Baking Tray accessory, unplug grill from wall outlet and let it cool for at least 2 hours.

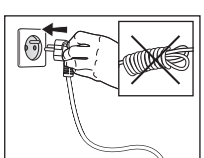



2. Put the ingredients in the Baking Tray accessory.

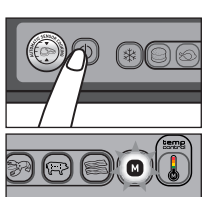
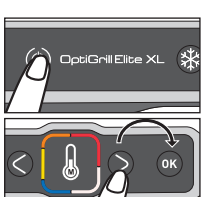




3. Open the grill, remove lower grill plate and replace with your Baking Tray accessory.

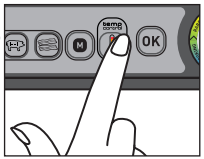
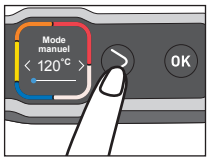
   CAUTION: Be careful that upper grill plate is correctly installed in the appliance.

4. Close the grill and plug it in.

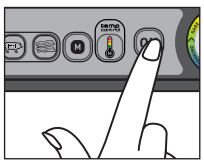
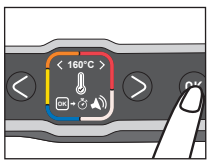



5. Press the On/Off button.

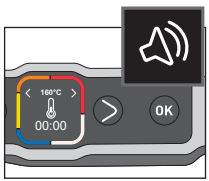



6. Select manual mode and the desired temperature:

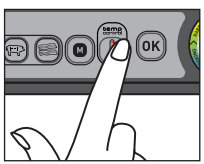
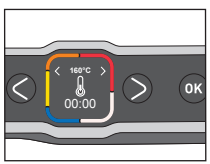
	T° reached °C OptiGrill+XL	T° reached °C OptiGrill Elite XL
	90 115	120 150
	160 175	160 190
	200 215	200 230
	250 265	240 270

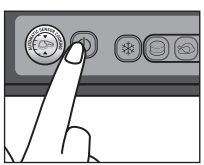
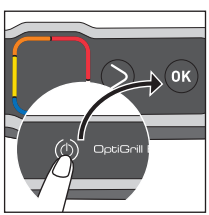
7. Begin cooking by pressing the (OK) button.

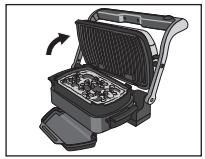
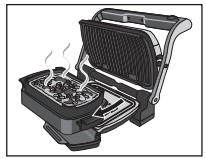
8. When the desired temperature is reached, the grill will beep and the cooking process will begin.

9. You can adjust the temperature during the cooking progress.

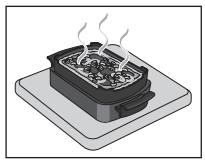
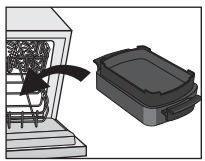



10. End the cooking by pressing the ON/OFF button. All buttons switch off, the grill stops heating/ cooking.

11. Open the grill and remove the Baking Tray accessory from the grill using its handles.

CAUTION: hot surfaces, the use of gloves are recommended.

12. The Baking Tray accessory can go in the dishwasher.

INGREDIENTS	FOR ALL : USE MANUAL MODE RED (250°C) AND PREHEAT FOR 6-8 MINS
FROZEN FRIES**	Quantity : 800g / Tip : turn halfway through cooking / Cooking time : 30 mins*
FROZEN POTATO WEDGES	Quantity : 800g / Cooking time : 30 mins*
FROZEN NUGGETS	Quantity : 700g / Cooking time : 15mins*
FRESH FRIES***	Quantity : 800g / Tips : Mix with 1 tablespoon of oil in a bowl, turn halfway through cooking/ Cooking time : 35-40 mins*
SCHNITZEL Breaded veal cutlets	Quantity : 4x100g / Tips : Coat in oil and rest for 30 mins in fridge, turn halfway through cooking/ Cooking time : 12 mins*

* The cooking time can be increased by 5-10 minutes depending on the desired browning.

** **We recommend to use** frozen oven fries to have better results, otherwise, increase cooking time by 10 minutes.

*** **We recommend to use a potato variety best for fries.**

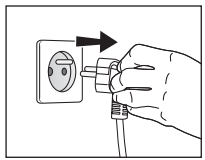
DE

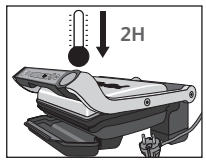
Empfehlung zum Gebrauch der Backschale

- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch sämtliches Verpackungsmaterial, Aufkleber und Zubehör von der Innen- und Außenseiten der Platten.
- Lesen Sie aufmerksam die Anleitungen, die auf verschiedene Modelle zutreffen, und bewahren Sie die Anleitungen in Reichweite auf.
- Ziehen Sie die Bedienungsanleitungen für den Gebrauch dieser Backschale und die damit verbundenen Empfehlungen zurate.
- Achten Sie darauf, vor dem Gebrauch beide Seiten der oberen Grillplatte und beide Seiten der Backschale gründlich zu reinigen.
- Um zu verhindern, dass die Grillplatten und die Backschale beschädigt werden, benutzen Sie diese Elemente nur für den Zweck mit dem Gerät, für den sie vorgesehen sind (z. B. Platten nicht in einen Ofen schieben, auf das Kochfeld eines Gasherdes oder eine elektrische Kochplatte legen usw.).
- Achten Sie darauf, dass die Platten und die Backschale fest sitzen, richtig positioniert und korrekt am Gerät befestigt sind. Verwenden Sie nur die mit dem Gerät gelieferte(n) oder von einem autorisierten Kundendienstzentrum gekaufte(n) Grillplatten und Backschale.
- Um die Backschale vor Beschädigungen zu schützen, verwenden Sie immer Utensilien aus Kunststoff oder Holz.
- Schneiden Sie unter keinen Umständen Lebensmittel direkt auf der Backschale.
- Die heiße Backschale weder unter laufendes Wasser halten, noch auf eine empfindliche Fläche legen.
- Um die Eigenschaften der Antihaftbeschichtung zu bewahren, erhitzen Sie die Platten nicht zu lange im leeren Zustand.
- Die Backschale darf niemals berührt werden, wenn sie heiß ist. In diesem Fall darf sie nur an den Griffen angefasst werden.
- Heizen Sie das Gerät niemals ohne die zwei Grillplatten oder die obere Grillplatte und die Backschale auf.
- Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, waschen Sie die Platten und die Backschale gut ab, geben Sie etwas Speiseöl auf die Platten und die Backschale und wischen Sie diese dann mit einem saugfähigen Küchentuch ab.
- Legen Sie kein Kochgeschirr auf die Grillfläche des Gerätes.
- Wir raten Ihnen, einen Schwamm, heißes Wasser und Geschirrspülmittel zum Reinigen der Grillplatten und der Snack-und Backschale zu verwenden und diese dann gründlich abzuspülen, um mögliche Rückstände zu entfernen. Trocknen Sie alles sorgfältig mit einem Papiertuch ab.
- Verwenden Sie keine metallischen Topfreiniger, Stahlwolle oder Scheuermittel, um einen Bestandteil Ihres Grills zu reinigen. Verwenden Sie nur Nylon- oder nicht metallische Reinigungspads. Falls sich hartnäckige Speisereste nicht entfernen lassen, lassen Sie die Grillplatten in einer Mischung aus heißem Wasser und Geschirrspülmittel einweichen.
- Die Backschale ist keine Backform. Erhitzen Sie diese nicht in einem Ofen oder auf einer anderen Wärmequelle, sondern nur in Ihrem Gerät.
- Erhitzen Sie Ihre Backschale nicht mit Öl oder Fett - es könnte möglicherweise zu brennen beginnen.
- Benutzen Sie Ihre Backschale nicht zum Anbraten.

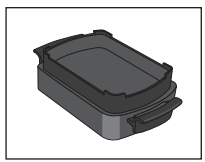
- Bereiten Sie keine Gerichte mit Öl oder Fett zu. Dieses Utensil ist keine Fritteuse oder Bratpfanne. Aus diesem Grund dürfen damit unter keinen Umständen Pommes frites, Donuts oder andere Speisen zubereitet werden, für deren Zubereitung Öl oder Fett erforderlich ist.

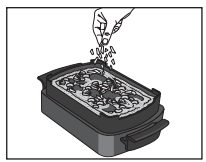
DE



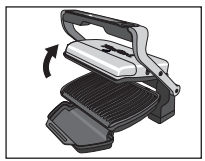


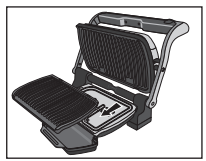
1. Wenn Ihr OptiGrill bereits in Betrieb ist und Sie möchten Ihre Backschale benutzen, ziehen Sie den Stecker des Grills aus der Steckdose und lassen Sie ihn mindestens zwei Stunden lang abkühlen.

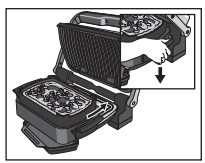




2. Legen Sie die Zutaten in die Backschale.

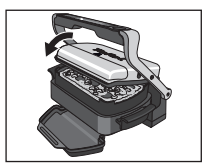


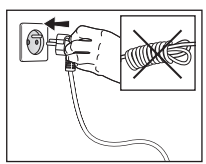




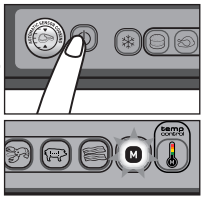
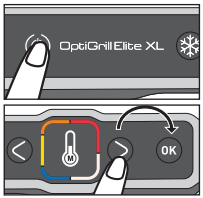
3. Öffnen Sie den Grill, nehmen Sie die untere Grillplatte heraus und setzen Sie Ihre Backschale stattdessen ein.

   VORSICHT: Achten Sie darauf, dass die obere Grillplatte korrekt in das Gerät eingesetzt ist.

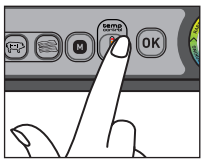
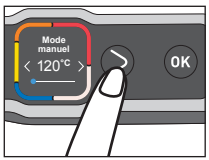




4. Schließen Sie den Grill und verbinden Sie den Netzstecker mit einer Steckdose.

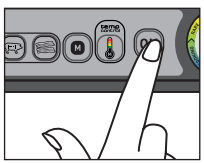
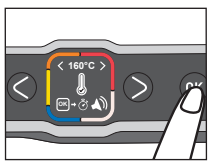



5. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste.

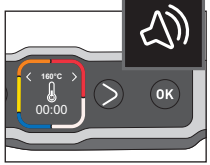



6. Manuellen Modus und die gewünschte Temperatur auswählen:

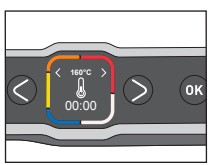
	T° hat °C erreicht OptiGrill+XL	T° hat °C erreicht OptiGrill Elite XL
	90 115	120 150
	160 175	160 190
	200 215	200 230
	250 265	240 270

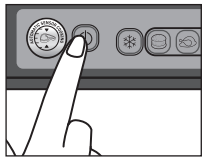
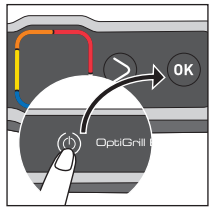
7. Starten Sie den Garvorgang durch Drücken der OK Taste.

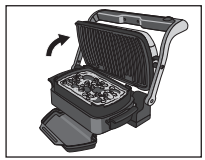
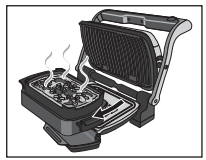
8. Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, erzeugt der Grill ein akustisches Signal. Der Garvorgang beginnt nun.

9. Während des Garvorgangs können Sie die Temperatur anpassen.

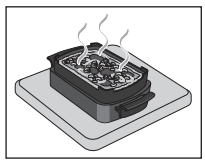
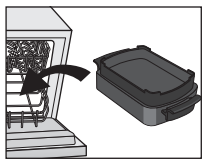



10. Beenden Sie den Garvorgang durch Drücken der EIN-/AUS-Taste. Alle Taste hören auf zu leuchten und der Grill schaltet sich aus.

11. Öffnen Sie den Grill und nehmen Sie die Backschale an ihren Griffen aus dem Grill.

VORSICHT: Heiße Flächen - es wird empfohlen, Ofenhandschuhe zu tragen.

12. Die Backschale ist geschirrspülmaschinenfest.

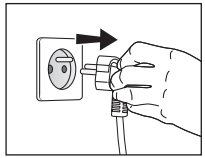
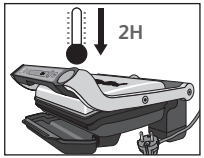
ZUTATEN	FÜR ALLE: VERWENDEN SIE DEN MANUELLEN MODUS ROT (250°C) UND HEIZEN SIE 6–8 MINUTEN LANG VOR
TIEFGEFRORENE POMMES FRITES**	Menge: 800g / Tipp: Nach der Hälfte der Garzeit etwas durchmischen: 30 Min*
GEFRORENE KARTOFFELSPALTEN	Menge: 800g / Garzeit: 30 Min*
GEFRORENE NUGGETS	Menge: 700g / Garzeit: 15 Min*
FRISCHE POMMES FRITES***	Menge: 800g / Tipps: Mit 1 Esslöffel Öl in einer Schüssel vermisc hen, nach der Hälfte der Garzeit etwas durchmischen: 35–40 Min*
SCHNITZEL panierte Kalbsschnitzel	Menge: 4x100g / Tipps: In Öl wenden und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Nach der Hälfte der Garzeit wenden: 12 Min*

* Die Garzeit kann je nach gewünschter Bräunung um 5–10 Minuten verlängert werden.
** Wir empfehlen die Verwendung von tiefgekühlten Pommes Frites, um bessere Ergebnisse zu erzielen. Verlängern Sie die Garzeit nach Geschmack um 10 Minuten.
*** **Wir empfehlen, eine Kartoffelsorte zu verwenden, die besonders gut für Pommes Frites geeignet ist.**

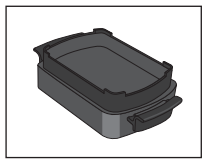
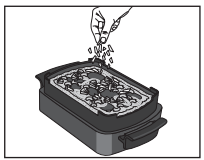
NL

Aanbeveling voor het gebruik van bakplaataccessoire

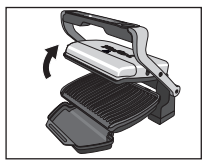
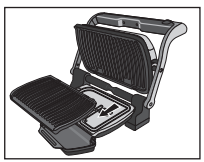
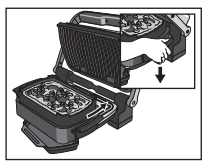
- Voor de eerste ingebruikname dient u alle onderdelen van de verpakking, stickers en accessoires aan de binnen- en buitenkant van de platen te verwijderen.
- Lees de instructies aandachtig door en houd ze binnen handbereik.
- Bekijk de instructies van het apparaat voor het gebruik van dit bakplaataccessoire en de hieraan verbonden aanbevelingen.
- Controleer dat beide zijden van de bovenste grillplaat en beide zijden van het bakplaataccessoire goed gereinigd zijn vóór gebruik.
- Om schade aan de grillplaten en het bakplaataccessoire te voorkomen, mag u het apparaat alleen gebruiken voor het beoogde doeleinde (u mag het bijv. niet in de oven of op het fornuis plaatsen etc.).
- Zorg ervoor dat de platen en het bakplaataccessoire stabiel zijn, een goede positie hebben en correct zijn vastgeklikt in het apparaat. Gebruik de grillplaten en het bakplaataccessoire die werden meegeleverd met het apparaat of die bij een erkend servicecenter werden gekocht.
- Om schade aan het bakplaataccessoire te voorkomen, dient u altijd keukengerei van plastic of hout te gebruiken.
- Snijd het eten nooit direct in het bakplaataccessoire.
- Plaats het hete bakplaataccessoire niet onder water of op een gevoelig oppervlak.
- Om de eigenschappen van de anti-aanbaklaag te behouden, mag u het niet te lang leeg opwarmen.
- Het bakplaataccessoire mag nooit worden aangeraakt als het heet is, behalve aan de handgrepen.
- Verwarm het apparaat nooit zonder de 2 grillplaten of de bovenste grillplaat en het bakplaataccessoire.
- Voor het eerste gebruik dient u de platen en het bakplaataccessoire te wassen, een beetje olie op het accessoire te gieten en het met een absorberend doekje af te vegen.
- Plaats geen keukengerei op het kookoppervlak van het apparaat.
- Wij raden u aan een spons, heet water en een zeepsopje te gebruiken om de grillplaten en het bakplaataccessoire te reinigen. Spoel de onderdelen vervolgens af om restjes van het reinigingsmiddel te verwijderen. Goed afdrogen met wat keukenpapier.
- Gebruik geen metaalsponsjes, staalwol of andere schurende reinigingsproducten om welk deel van de grill dan ook te reinigen. Gebruik alleen nylon of niet-metalen reinigingssponsjes. In het geval van hardnekkige bakresten, laat u de platen inweken in een heet sopje.
- Het bakplaataccessoire is geen bakplaat, plaats het niet in de oven of op een andere hete oppervlakken, behalve in uw apparaat.
- Verwarm het bakplaataccessoire niet met olie of vet; hierdoor ontstaat het risico op brand.
- Gebruik het bakplaataccessoire niet voor het bruinen van eten.
- Maak geen gebruik van recepten met olie of vet. Dit apparaat is geen friteuse of frituurpan. Daarom is het uitgesloten om patat, donuts, of andere gerechten met olie of vet te maken.

1. Als uw OptiGrill al in gebruik is en u het Snack & Bak accessoire wilt gebruiken, trekt u de stekker uit het stopcontact en laat u het apparaat gedurende minstens 2 uur afkoelen.

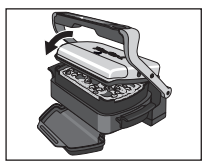
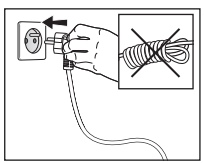



2. Doe de ingrediënten in het Snack & Bak accessoire.

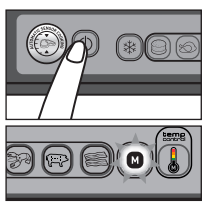
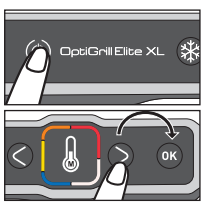




3. Open de grill, verwijder de onderste grillplaat en vervang hem door uw Snack & Bak accessoire.

   OPGELET: Let op dat de bovenste grillplaat correct geïnstalleerd is in het apparaat.

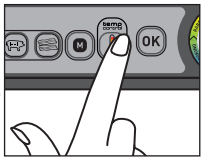
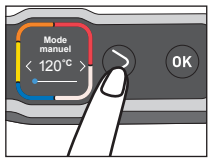



4. Sluit de grill en steek de stekker in het stopcontact.

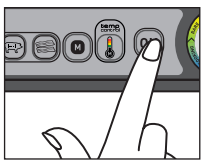
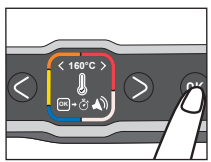
5. Druk op de aan/uit knop.

NL

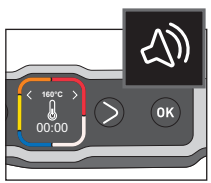



6. Selecteer de handmatige modus en de gewenste temperatuur:

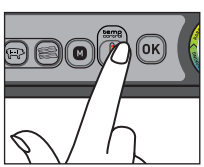
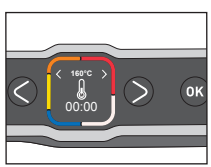
	T° bereikt °C OptiGrill+XL	T° bereikt °C OptiGrill Elite XL
	90 115	120 150
	160 175	160 190
	200 215	200 230
	250 265	240 270

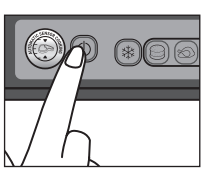
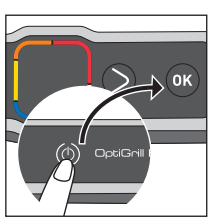
7. Begin met koken door op de OK knop te drukken.

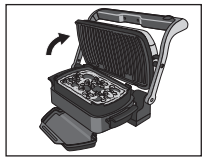
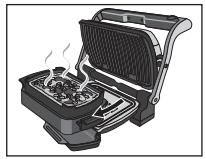
8. U hoort een geluidssignaal wanneer de gewenste temperatuur is bereikt. Dan begint het kookproces.

9. U kunt de temperatuur tijdens het kookproces aanpassen.

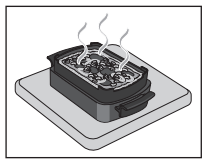



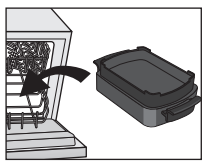
10. Beëindig het kookproces door op de AAN/UIT knop te drukken. Alle knoppen gaan uit, de grill stopt met verwarmen/koken.

11. Open de grill en verwijder het Snack & Bak acessoire van de grill met behulp van de grepen.

OPGELET: hete oppervlakken; wij raden het gebruik van ovenwanten aan.





12. Het Snack & Bak accessoire kan in de vaatwasser worden gereinigd.

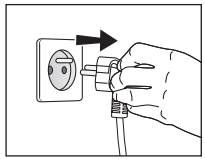
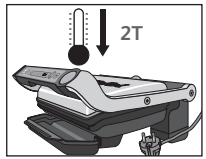
INGREDIËNTEN	ALGEMEEN: GEBRUIK DE RODE HANDMATIGE MODUS (250 °C) EN VERWARM 6-8 MINUTEN VOOR
DIEPVRIESFRIET**	Hoeveelheid: 800 g / Tip: halverwege keren / Bereidingstijd: 30 min*
AARDAPPELPARTJES UIT DE DIEPVRIES	Hoeveelheid: 800 g / Bereidingstijd: 30 min*
NUGGETS UIT DE DIEPVRIES	Hoeveelheid: 700 g / Bereidingstijd: 15 min*
VERSE FRIET***	Hoeveelheid: 800 g / Tips: besprenkel met 1 eetlepel olie in een kom, halverwege keren / Bereidingstijd: 35-40 min*
SCHNITZEL Wienerschnitzels	Hoeveelheid: 4x100g / Tips: bestrijk de schnitzel met olie en laat 30 minuten in de koelkast staan. Halverwege de bereiding omkeren/ Bereidingstijd: 12 min*

* De bereiding kan 5-10 minuten langer duren, afhankelijk van de gewenste bruine kleur.
** We raden aan om diepvriesfriet te gebruiken voor de beste resultaten. Verleng de bereidingstijd met 10 minuten als u geen diepvriesfriet gebruikt.
*** **Wij raden aan een geschikte aardappelsoort te gebruiken om de lekkerste frietjes mee te maken.**

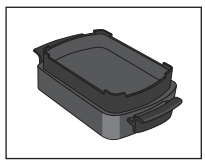
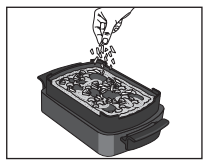
DA

Anbefalet brug af bagepladen

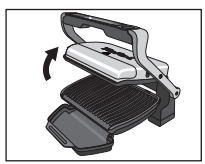
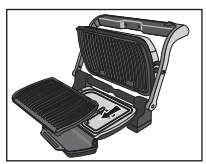
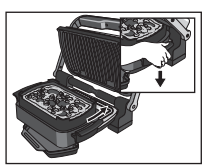
- Inden grillpladerne bruges for første gang, skal du fjerne alle emballeringsmaterialer, klistermærker og tilbehør fra indersiden og ydersiden af pladerne.
- Læs vejledningen omhyggeligt, der er generel til de forskellige modeller, og hold den inden for rækkevidde.
- Du kan se, hvordan denne bageplade bruges, og hvilke anbefalinger som gælder.
- Sørg for, at begge sider på den øvre grillplade og begge sider på bagepladen rengøres godt før brug.
- For at undgå at ødelægge bagepladen, må den kun bruges sammen med apparatet, som den er beregnet til (put den fx ikke ind i en ovn, på et gaskomfur eller en elektrisk kogeplade osv.).
- Sørg for, at bageplade er stabil, godt placeret og sidder ordentligt fast i apparatet. Brug kun grillpladerne og bagepladen, der følger med apparatet, eller tilbehør, som er købt af et godkendt servicecenter.
- For at undgå at bagepladen du altid bruge plastik- eller træredskaber.
- Fødevarerne må aldrig skæres direkte på bagepladen.
- Når bagepladen er varm, må den ikke komme under vand eller lægges på en skrøbelig overflade.
- For at bevare den klæbefri belægning, må bagepladen ikke varmes for længe uden mad på.
- Rør aldrig bagepladen, mens den er varm, bortset fra håndtagene.
- Apparatet må aldrig varmes uden de 2 grillplader, eller uden den øverste grillplade og bagepladen.
- Inden bagepladen bruges for første gang, skal den vaskes, hvorefter den skal smøres i lidt madolie og tørres af med absorberende køkkenrulle.
- Læg ikke køkkenredskaber på apparatets grillplader.
- Vi anbefaler, at du bruger en svamp, varmt vand og opvaskemiddel til at rengøre Bagepladen og bagning, og derefter skylle godt for at fjerne eventuelle rester. Tør grundigt af med køkkenrulle.
- Brug ikke metalsvampe, ståluld eller andre slibende rengøringsmidler til at rengøre nogen dele af din grill. Brug kun svampe eller klude af nylon eller andet materiale, der ikke er metal. Hvis grillpladerne er vanskelige at rengøre, skal de lægges i blød i varmt vand og opvaskemiddel.
- Bagepladen må ikke puttes i ovnen eller i andre varmekilder end dit apparat.
- Bagepladen må ikke varmes med olie eller fedt på, da dette udgør en risiko for brand.
- Bagepladen må ikke bruges til at brune fødevarer.
- Tilbehøret må ikke bruges til mad, der indeholder olie eller fedt. Dette apparat er ikke en friturегryde eller en pande. Det må derfor ikke bruges til at lave pommes frites, donuts eller mad, der indeholder olie eller fedt.

1. Hvis din OptiGrill allerede er tændt, og du vil bruge bagepladen. skal du trække stikket ud af stikkontakten og lad den køle af i mindst 2 timer.

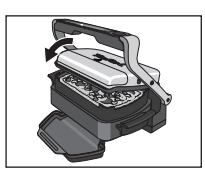
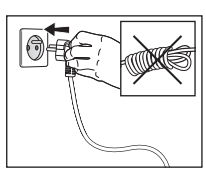



2. Læg ingredienserne på bagepladen.

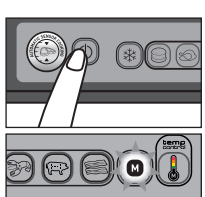
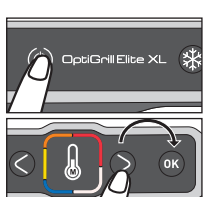




3. Åbn grillen, tag den nederste grillplade ud, og læg bagepladen i.

   FORSIGTIG: Sørg for, at den øverste grillplade sættes rigtigt i apparatet.

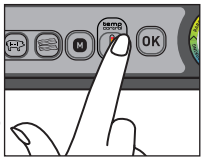



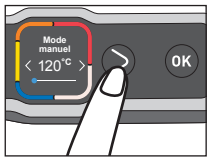
4. Luk grillen, og sæt stikket i stikkontakten.

5. Tryk på tænd/sluk-knappen.

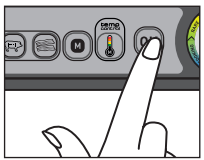
DA

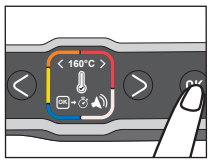




6. Vælg den manuelle funktion, og derefter den ønskede temperatur:

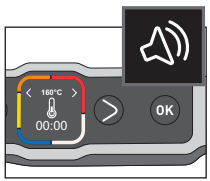
	T° er nået °C OptiGrill+XL	T° er nået °C OptiGrill Elite XL
	90 115	120 150
	160 175	160 190
	200 215	200 230
	250 265	240 270



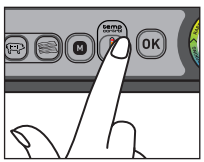


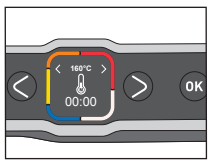
7. Start madlavningen ved at trykke på knappen OK.



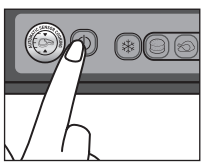


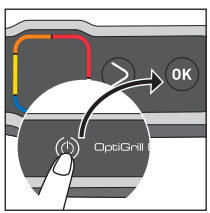
8. Grillen udsender en lyd, når den er nået op på den ønskede temperatur. Herefter starter tilberedningen.



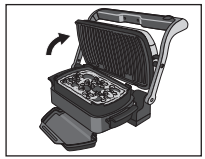


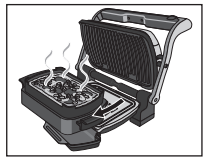
9. Temperaturen kan justeres under tilberedningen.

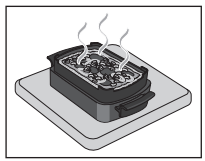




10. Tilberedningen kan stoppes ved at trykke på tænd/sluk-knappen. Herefter slukker alle knapper, og grillen holder op med at varme/ tilberede fødevarerne.

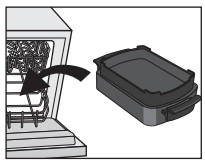






11. Åbn grillen, og tag bagepladen til snacks og bagning ud af grillen, ved at holde i håndtagene.

FORSIGTIGT: Ved varme overflader anbefales det at bruge grydelapper.



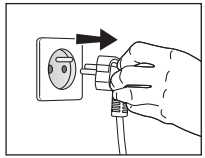
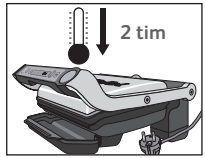
12. Bagepladen må godt komme i opvaskemaskinen.

INGREDIENSER	TIL ALLE: BRUG MANUEL TILSTAND RØD (250 °C), OG FORVARM I 6-8 MIN.
FROSNE FRITTER**	Mængde: 800 g / Tip: Vend dem, når halvdelen af tilberedningstiden er gået / Tilberedningstid: 30 min.*
FROSNE KARTOFFELBÅDE	Mængde: 800 g / Tilberedningstid: 30 min.*
FROSNE NUGGETS	Mængde: 700 g / Tilberedningstid: 15 min.*
FRISKE FRITTER***	Mængde: 800 g / Tips: Bland med 1 spsk. olie i en skål. Vend dem, når halvdelen af tilberedningstiden er gået / Tilberedningstid: 35-40 min.*
SCHNITZEL **Panerede kalvekoteletter**	Mængde: 4x100 g / Tips: Smør med olie, og lad dem hvile i 30 min. i køleskabet. Vend dem, når halvdelen af tilberedningstiden er gået / Tilberedningstid: 12 min.*

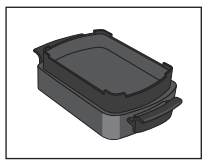
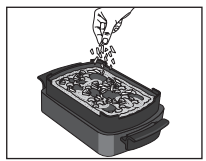
* Tilberedningstiden kan øges med 5-10 minutter afhængigt af den ønskede grad af bruning.
** Vi anbefaler at bruge frosne ovnfritter for at få et bedre resultat. Ellers skal tilberedningstiden øges med 10 minutter.
*** **Vi anbefaler at bruge en kartoffelsort, der egner sig godt til pommes frites.**

Rekommendation för användning av bakplåten

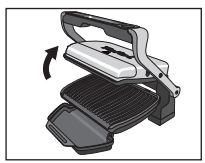
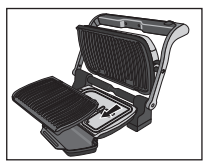
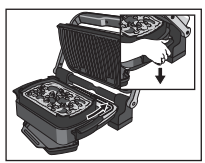
- Före första användning: Ta bort allt förpackningsmaterial, klistermärken och tillbehör från insidan och utsidan av plattorna.
- Läs igenom instruktionerna (som är gemensamma för olika modeller) noggrant och ha dem inom räckhåll.
- Se apparatens instruktioner för användning av bakplåten och tillhörande rekommendationer.
- Kontrollera att båda sidor av den övre grillplattan och att båda sidor av bakplåten är ordentligt rengjorda före användning.
- För att förhindra skador på grillplattorna och bakplåten, använd dem endast tillsammans med apparaten de är avsedda för (placera dem dem inte i en ugn, på en gasspis eller elektrisk kokplatta osv.).
- Säkerställ att plattorna och bakplåten är stabila, bra placerade och korrekt monterade på apparaten. Använd endast grillplattor och bakplåtar som medföljer enheten eller köpts från ett godkänt servicecenter.
- För att undvika att skada bakplåten, använd alltid köksredskap av plast eller trä.
- Skär aldrig mat direkt på bakplåten.
- Placera inte bakplåten under vatten eller på en omtålig yta.
- För att bevara de släpp lätt-belagda ytorna, låt dem inte värmas tomma för länge.
- Bakplåten får aldrig hanteras när den är upphettad, förutom via handtagen.
- Värm aldrig upp apparaten utan de två grillplattorna eller den övre grillplattan och bakplåten.
- Vid användning för första gången: Diska grillplattorna och bakplåten, häll lite matolja på bakplåten och torka sedan av den med hushållspapper.
- Placera inte köksredskap på apparatens matlagningsytor.
- Vi rekommenderar användning av en svamp, varmt vatten och diskmedel för att rengöra grillplattorna och bakplåten. Skölj dem sedan noggrant för att avlägsna eventuella rester. Torka ordentligt med luddfritt hushållspapper.
- Använd inte metalliska skursvampar, stålull eller slipande rengöringsmedel för att rengöra någon del av grillen. Använd endast syntetiska eller icke-metalliska rengöringssvampar. Om något har bränt fast, blötlägg grillplattorna i varmt vatten med diskmedel.
- Bakplåten är inte en ugnsform. Värm inte upp den i en ugn eller någon annan värmekälla förutom i din apparat.
- Värm inte upp bakplåten med olja eller fett. Det finns risk för att plåten kan börja brinna.
- Använd inte bakplåten för bryning.
- Tillaga inte recept med olja eller fett. Denna apparat är inte en fritös eller en stekpanna. Det är därför helt uteslutet att tillaga pommes frites, munkar eller annan mat med olja eller fett.

1. Om din OptiGrill redan används och du vill använda bakplåten: Dra ut grillens strömkontakt från eluttaget och låt den svalna i minst 2 timmar.

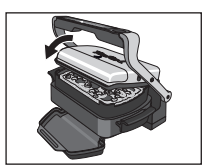
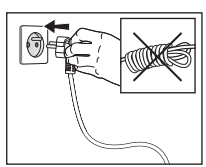



2. Lägg i ingredienserna i bakplåten.

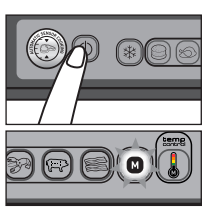
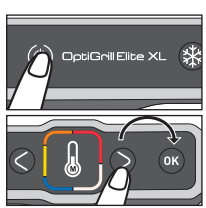




3. Öppna grillen, ta bort den nedre grillplattan och byt ut den mot bakplåten.

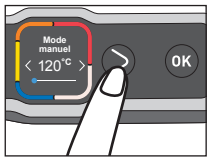
   VARNING! Var noga med att den övre grillplattan är korrekt monterad i apparaten.

4. Stäng igen grillen och anslut den.

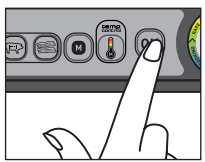
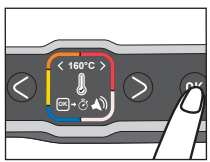



5. Tryck på strömbrytaren.

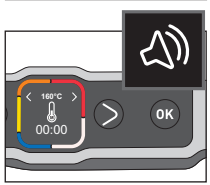



6. Välj manuellt läge och ställ in önskad temperatur:

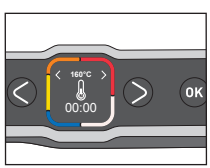
	T° har uppnått °C OptiGrill+XL	T° har uppnått °C OptiGrill Elite XL
	90 115	120 150
	160 175	160 190
	200 215	200 230
	250 265	240 270

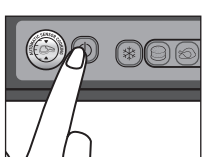
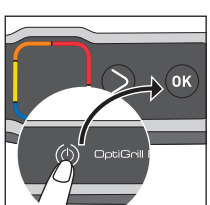
7. Starta tillagningen genom att trycka på (OK)-knappen.

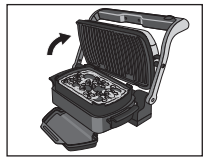
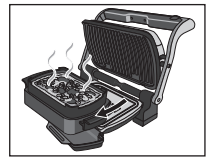
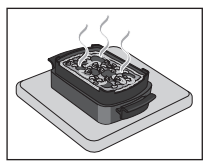
8. Grillen avger en pipsignal när önskad temperatur har uppnåtts. Sedan startas tillagningsprocessen.

9. Du kan justera temperaturen under tillagningsprocessen.

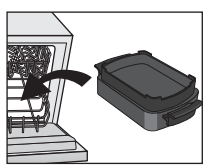



10. Avsluta tillagningen genom att trycka på strömbrytaren. Alla knappar stängs av och uppvärmningen stoppas.

11. Öppna grillen och ta bort bakplåten från grillen med hjälp av dess handtag.

VARNING! Ytorna är heta användning av grillvantar rekommenderas.



12. Bakplåten kan köras i diskmaskin.

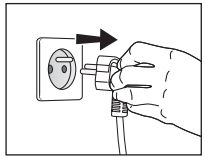
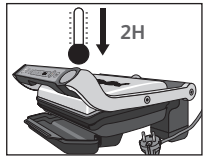
INGREDIENSER	FÖR ALLA: ANVÄND MANUELLT LÄGE RÖTT (250 °C) OCH FÖRVÄRM I 6–8 MIN
FRYSTA POMMES FRITES**	Kvantitet: 800 g/Tips: vänd när halva tillagningstiden har gått/Tillagningstid: 30 min*
FRYST KLYFTPOTATIS	Kvantitet: 800 g/Tillagningstid: 30 min*
FRYSTA NUGGETS	Kvantitet: 700 g/Tillagningstid: 15 min*
FÄRSKA POMMES FRITES***	Kvantitet: 800 g/Tips: Blanda med en matsked olja i en skål, vänd när halva tillagningstiden har gått/Tillagningstid: 35-40 min*
SCHNITZEL Panerade kalvkotletter	Kvantitet: 4x100 g/Tips: Täck dem med olja och låt dem ligga i kylen i 30 min, vänd när halva tillagningstiden har gått/Tillagningstid: 12 min*

* Tillagningstiden kan ökas med 5–10 minuter beroende på hur bruna du vill att de ska bli.
** Vi rekommenderar att du använder frysta pommes frites för att få bättre resultat, öka annars tillagningstiden med 10 minuter.
*** **Vi rekommenderar att du använder en potatissort som passar bäst för pommes frites.**

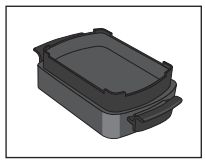
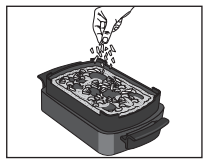
NO

Anbefalt bruk av stekebrett-tilbehør

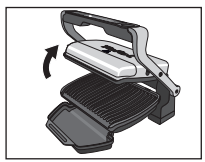
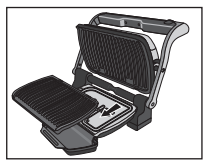
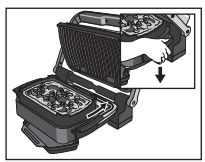
- Før første gangs bruk må all emballasje, etiketter og tilbehør fjernes fra innsiden og utsiden av platene.
- Les instruksjonene nøye (de er felles for flere modeller), og oppbevar dem lett tilgjengelig.
- Les bruksanvisningen for å finne ut hvordan stekebrett-tilbehøret skal brukes, og hvilke anbefalinger som gjelder.
- Sjekk at øvre grillplate og stekebrett-tilbehøret er godt rengjort på begge sider før bruk.
- For å unngå skader må stekeplater og stekebrett-tilbehøret bare brukes sammen med apparatet de er beregnet for (dvs. ikke settes i stekeovn, på gassbluss eller varme elektriske plater osv.).
- Forsikre deg om at platene og stekebrett-tilbehøret står stabilt og er korrekt satt inn i apparatet. Bruk bare stekeplatene / stekebrett-tilbehøret som følger med apparatet, eller som er kjøpt fra et godkjent servicesenter.
- For å unngå riper bør du alltid bruke kjøkkenredskaper av tre eller plast.
- Ikke skjær ingredienser rett på stekebrett-tilbehøret.
- Unngå å legge det varme stekebrett-tilbehøret i vann eller på et skjørt underlag.
- For at kvaliteten i slippbelegget skal vare, må platene ikke varmes opp for lenge når de er tomme.
- Stekebrett-tilbehøret må aldri berøres mens det er varmt, bortsett fra i håndtaket.
- Apparatet må ikke varmes opp uten de 2 grillplatene eller uten at den øvre grillplaten og stekebrett-tilbehøret er på plass.
- Når du bruker apparatet første gang, skal platene og stekebrett-tilbehøret rengjøres. Ha på litt stekeolje som tørkes av med et absorberende kjøkkenpapir.
- Unngå å legge kjøkkenredskaper på apparatets stekeflater.
- Vi vil anbefale deg å bruke svamp, varmt vann og oppvaskmiddel til rengjøringen og deretter skylle godt for å bli kvitt såperester. Tørk grundig med kjøkkenpapir.
- Unngå bruk av metallskrubb, stålull eller ripende rengjøringsmidler når du skal rengjøre delene på grillen. Bruk bare nylonskrubb eller annet som ikke er av metall. Hvis rengjøringen er vanskelig, kan du legge stekeplatene i bløt i varmt vann med oppvaskmiddel.
- Stekebrett-tilbehøret er ikke et stekebrett og må ikke settes i varm ovn eller på andre varmekilder – kun i apparatet.
- Unngå å varme opp stekebrett-tilbehøret med olje eller fett pga. fare for antenning.
- Unngå å bruke stekebrett-tilbehøret til bruning.
- Ikke benytt olje eller fett i matlagingen. Dette apparatet er ikke en frityrkoker eller stekepanne. Det må derfor ikke under noen omstendigheter brukes til pommes frites, smultringer/donuts eller annen matlaging med olje eller fett.

1. Hvis OptiGrill allerede står på og du ønsker å bruke stekebrett-tilbehøret, må du trekke ut kontakten og la apparatet kjøles ned i minst 2 timer.

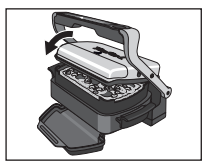
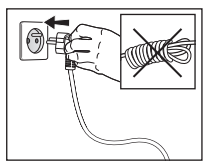



2. Legg ingrediensene rett på stekebrett-tilbehøret.

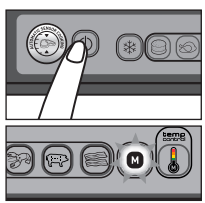
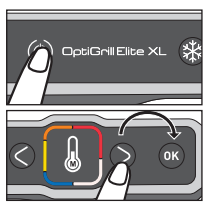




3. Åpne grillen, ta ut den nederste grillplaten og sett inn stekebrett-tilbehøret.

   OBS: Pass på at grillplaten er satt riktig inn i apparatet.

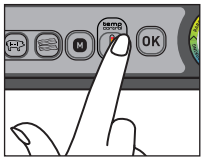
4. Lukk grillen og sett inn støpslet.

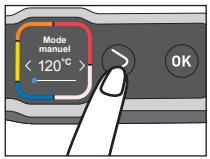



5. Trykk på på/av-knappen.

NO

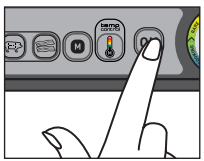
NO

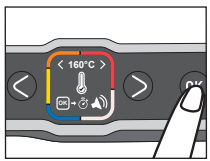




6. Velg manuell modus og ønsket temperatur:

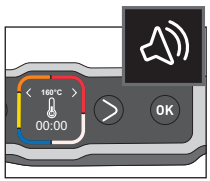
	T° har nådd °C OptiGrill+XL	T° har nådd °C OptiGrill Elite XL
	90 115	120 150
	160 175	160 190
	200 215	200 230
	250 265	240 270



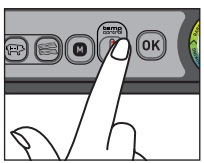


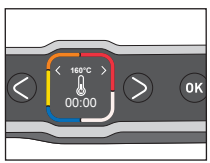
7. Begynn med å trykke ned knappen OK.



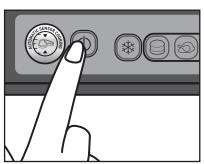


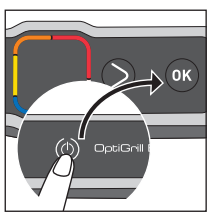
8. Grillen gir et pipesignal når ønsket temperatur er nådd. Deretter begynner stekeprosessen.



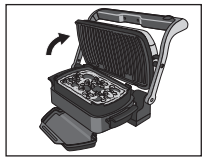


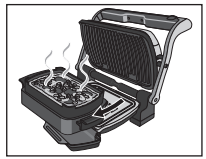
9. Du kan justere temperaturen underveis i prosessen.





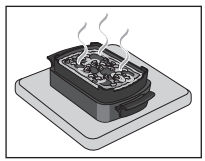
10. Avslutt prosessen med å trykke på på/av -knappen.
Alle knappene skrus av og grillen slukkes.

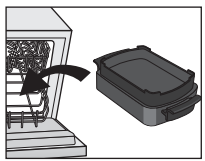




11. Åpne grillen og ta ut stekebrett-tilbehøret ved å holde i håndtakene.

NB: På varme overflater anbefales det å bruke grillvotter eller grytekluter.





12. Stekebrett-tilbehøret tåler oppvaskmaskin.

INGREDIENSER	FOR ALLE: BRUK MANUELL MODUS RØD (250 °C) OG FORVARM I 6-8 MINUTTER
FROSNE POMMES FRITES**	Mengde: 800 g / Tips: Snu etter halvgått tid / Steketid: 30 minutter*
FROSNE POTETBÅTER	Mengde: 800 g / Steketid: 30 minutter*
FROSNE NUGGETS	Mengde: 700 g / Steketid: 15 minutter*
FERSKE POMMES FRITES***	Mengde: 800 g / Tips: Bland med 1 ss olje i en bolle, og Snu etter halvgått tid / Steketid: 35-40 minutter*
SCHNITZEL Panerte kalvekoteletter	Mengde: 4x100g / Tips: Vend i olje og la den hvile i 30 minutter i kjøleskapet, Snu etter halvgått tid / Steketid: 12 minutter*

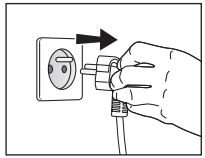
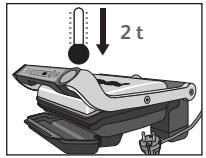
* *Steketiden kan økes med 5–10 minutter, avhengig av ønsket farge.
** Vi anbefaler at du bruker frosne pommes frites for å få et bedre resultat. Hvis du ikke gjøre det, øk steketiden med 10 minutter.
*** **Vi anbefaler å bruke en potetvariant som er egnet til pommes frites.**

NO

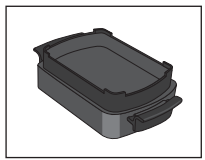
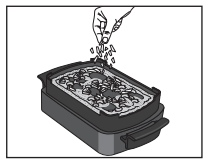
Suositus leivinpeltilisäosan käyttämisestä

FI

- Poista kaikki pakkausmateriaali, tarrat ja varusteet levyjen sisä- ja ulkopuolelta ennen ensimmäistä käyttökertaa.
- Lue kaikille malleille tarkoitetut yhteiset ohjeet huolellisesti ja pidä ne saatavilla.
- Katso laitteen käyttöohjeista tiedot leivinpeltilisäosan käyttämisestä ja siihen liittyvät suositukset.
- Tarkista, että kummatkin ylemmän grillilevyn puolet sekä kaikki leivinpeltilisäosan pinnat on puhdistettu kunnolla ennen käyttöä.
- Vältät grillilevyjen ja leivinpeltilisäosan vaurioitumisen käyttämällä niitä vain siinä laitteessa, mihin ne on suunniteltu (esim. älä laita uuniin, kaasuliedelle tai sähkölevylle).
- Varmista, että levyt ja leivinpeltilisäosa ovat vakaat, hyvin asetetut ja oikein paikoilleen laitteeseen napsautetut. Käytä vain laitteen mukana tulleita levyjä ja leivinpeltilisäosaa tai valtuutetusta huoltoliikkeestä ostettuja.
- Vältät leivinpeltilisäosan vaurioitumisen käyttämällä aina muovisia tai puisia ruoanlaittovälineitä.
- Älä koskaan leikkaa ruokaa suoraan leivinpeltilisäosassa.
- Älä laita kuumaa leivinpeltilisäosaa juoksevan veden alle tai hauraalle pinnalle.
- Älä anna leivinpeltilisäosan kuumentua liian pitkään tyhjänä, jotta sen tarttumaton pinnoite ei vaurioidu.
- Leivinpeltilisäosaan ei saa koskaan koskea kuumana muualta kuin kahvoista.
- Älä koskaan lämmitä laitetta ilman 2 grillilevyä tai ylägrillilevyä ja leivinpeltilisäosaa.
- Kun käytät levyjä tai leivinpeltilisäosaa ensimmäistä kertaa, pese ne, kaada leivinpeltilisäosaan hieman ruokaöljyä ja pyyhi imukykyisellä talouspyyhkeellä.
- Älä aseta ruoanlaittovälineitä laitteen grillilevyjen päälle.
- Suosittelemme käyttämään sientä, kuumaa vettä ja astianpesuainetta grillilevyjen ja leivinpeltilisäosan puhdistamiseen ja huuhtelemaan ne sitten kunnolla, jotta jäämät poistuvat. Kuivaa huolellisesti talouspaperiin.
- Älä käytä metallisia hankaustyynyjä, teräsvillaa tai mitään hankaavia puhdistusaineita minkään grillin osan puhdistamiseen. Käytä vain nailonisia tai muita kuin metallisia puhdistustyynyjä. Mikäli likaa on vaikea puhdistaa, liota grillilevyjä kuumassa pesuainevedessä.
- Leivinpeltilisäosa ei ole leivontavuoka. Älä lämmitä sitä uunissa tai missään muussa lämmön lähteessä kuin tämä laite.
- Älä kuumenna leivinpeltilisäosassa öljyä tai rasvaa. Muutoin aiheutuu syttymisvaara.
- Älä käytä leivinpeltilisäosaa ruskistamiseen.
- Älä käytä reseptejä, joissa käytetään öljyä tai rasvaa. Tämä laite ei ole rasvakeitin tai friteerauskeitin. Ranskalaisten perunoiden, donitsien sekä muiden öljyssä tai rasvassa kypsennettävien ruokien valmistaminen on ehdottomasti kielletty.

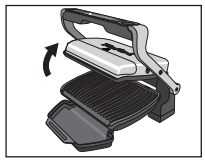
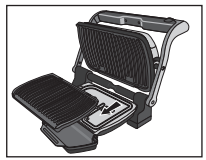
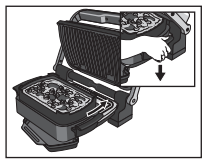



1. Jos OptiGrill on jo päällä ja haluat käyttää leivinpeltilisäosaa, irrota grilli pistorasiasta ja anna sen jäähtyä ainakin 2 tuntia.

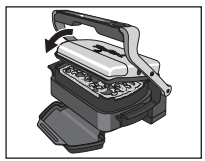
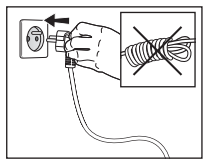
2. Laita ainekset leivinpeltilisäosaan.

FI

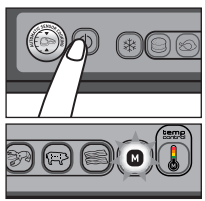
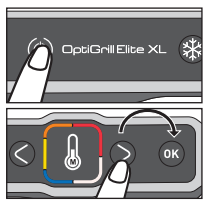




3. Avaa grilli ja irrota alempi grillilevy. Aseta sen tilalle leivinpeltilisäosa.

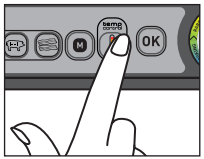
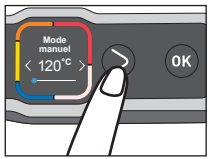
   HUOMIO: Varmista, että ylempi grillilevy on asennettu oikein laitteeseen.

4. Sulje grilli ja yhdistä pistorasiaan.

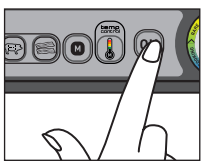
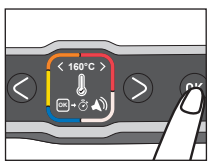



5. Paina virtapainiketta.

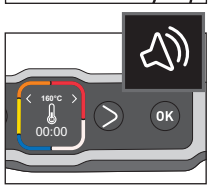



6. Valitse manuaalinen tila ja haluamasi lämpötila:

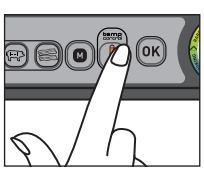
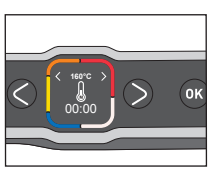
	T° saavutti °C OptiGrill+XL	T° saavutti °C OptiGrill Elite XL
	90 115	120 150
	160 175	160 190
	200 215	200 230
	250 265	240 270

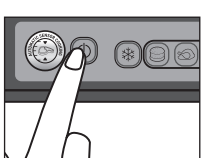
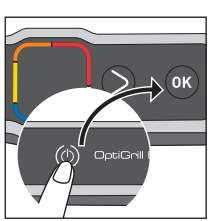
7. Aloita valmistus painamalla OK -painiketta.

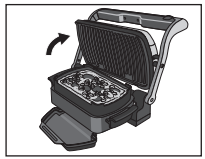
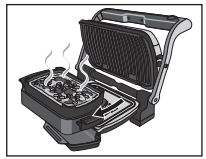
8. Grilli antaa merkkiäänen, kun tarvittava lämpötila on saavutettu. Voit aloittaa ruoan valmistamisen.

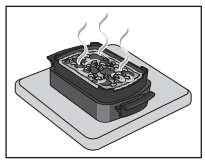
9. Voit säätää lämpötilaa valmistuksen aikana.

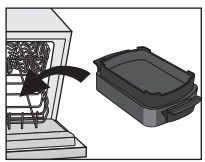



10. Lopeta valmistus painamalla virtakytkintä. Kaikki painikkeet kytkeytyvät pois päältä ja grilli lopettaa kuumennuksen/ valmistuksen.

11. Avaa grilli ja poista leivinpeltilisäosa käyttäen sen kahvoja. HUOMIO: kuumia pintoja, käsineiden käyttö suositeltavaa.





12. Leivinpeltilisäosan voi pestä astianpesukoneessa.

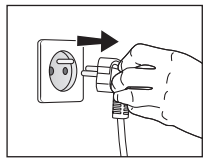
AINEKSET	KAIKKI: KÄYTÄ PUNAISTA MANUAALISTA TILAA (250 °C) JA ESILÄMMITÄ 6–8 MINUUTIN AJAN
JÄISET RANSKANPERUNAT**	Määrä: 800 g / Vinkki: käännä paistamisen puolessa välissä / Paistoaika: 30 minuuttia*
JÄISET LOHKOPERUNAT	Määrä: 800 g / Paistoaika: 30 minuuttia*
JÄISET NUGGETIT	Määrä: 700 g / Paistoaika: 15 minuuttia*
TUOREET RANSKANPERUNAT***	Määrä: 800 g / Vinkki: Sekoita kulhossa sekaan 1 ruokalusikallinen öljyä ja käännä paistamisen puolessa välissä / Paistoaika: 35-40 minuuttia*
WIENINLEIKKEET Leivitetyt vasikanleikkeet	Määrä: 4x100 g / Vinkki: Sivele öljyllä ja anna levätä jääkaapissa 30 minuuttia, käännä paistamisen puolessa välissä / Paistoaika: 12 minuuttia*

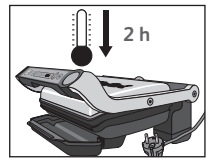
* Paistoaikaa voi pidentää 5–10 minuutilla halutun paistoasteen mukaan.
** Parhaan tuloksen saamiseksi suosittelemme käyttämään uunikypsennykseen tarkoitettuja pakasteranskalaisia. Muussa tapauksessa pidennä paistoaikaa 10 minuutilla.
*** **Suosittelemme käyttämään ranskanperunoille sopivaa perunalajiketta.**

Recomendaciones para el uso del accesorio de la bandeja de horno

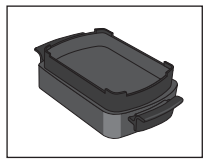
- Antes del primer uso, quite todos los materiales de embalaje, los adhesivos y los accesorios del interior y el exterior de las placas.
- Lea atentamente las instrucciones, que son comunes para varios modelos, y téngalas a mano.
- Consulte las instrucciones del aparato sobre el uso de este accesorio de la bandeja de horno, así como las recomendaciones relacionadas.
- Compruebe que los dos lados de la parrilla superior y los dos laterales del accesorio de la bandeja de horno estén bien limpios antes de usarlos.
- Para evitar que se dañen, utilice las placas de cocción y el accesorio de la bandeja de horno solo en el aparato para el que han sido diseñados (por ejemplo, no los meta en el horno y no los ponga sobre un quemador de gas ni sobre una placa de cocina eléctrica, etc.).
- Asegúrese de que las placas y el accesorio de la bandeja de horno estén bien colocados de manera estable y enganchados correctamente en el aparato. Utilice únicamente las placas de cocción y el accesorio de la bandeja de horno suministrados con el aparato o adquiridos a través de un Centro de Servicio Autorizado.
- Para evitar que se dañe el accesorio de la bandeja de horno, use siempre utensilios de plástico o de madera.
- No corte nunca los alimentos directamente encima del accesorio de la bandeja de horno.
- No ponga el accesorio de la bandeja de horno caliente bajo el agua ni sobre una superficie frágil.
- Para mantener la calidad del recubrimiento antiadherente, no deje que se caliente demasiado tiempo estando vacío.
- El accesorio de la bandeja de horno no debe tocarse nunca cuando esté caliente, excepto sujetándolo por las asas.
- No caliente nunca el aparato sin las 2 placas de cocción o sin la parrilla superior y el accesorio de la bandeja de horno.
- Cuando utilice por primera vez las placas y el accesorio de la bandeja de horno, lávelos, vierta una pequeña cantidad de aceite para cocinar en el accesorio de la bandeja de horno y, a continuación, frótelo con un paño de cocina absorbente.
- No coloque utensilios de cocina sobre las superficies de cocción del aparato.
- Le aconsejamos que use una esponja, agua caliente y detergente líquido de fregar para limpiar el accesorio de la bandeja de horno. A continuación, enjuáguelo a fondo para eliminar cualquier residuo. Séquelo bien con una toalla de papel.
- No use estropajos metálicos, lana de acero ni limpiadores abrasivos para limpiar ninguna pieza de la parrilla. Utilice únicamente estropajos de nailon o que no sean metálicos. En caso de que la limpieza resulte difícil, ponga las placas de cocción a remojo en agua caliente mezclada con detergente líquido.
- El accesorio de la bandeja de horno no es una bandeja de horno. No lo introduzca para calentarlo en el horno ni en ninguna otra fuente de calor que no sea el aparato previsto para ello.
- No caliente el accesorio de la bandeja de horno aceite o grasa; existe riesgo de que se inflame.

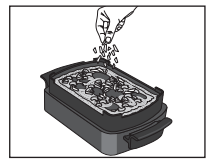
- No utilice el accesorio de la bandeja de horno para tostar alimentos.
- No haga recetas con aceite o grasa. Este aparato no es una freidora ni una sartén para freír. Por tanto, está totalmente descartado usarla para hacer patatas fritas, donuts, o cualquier otra cocción con aceite o grasa.



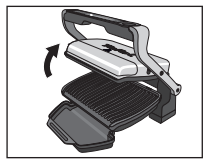


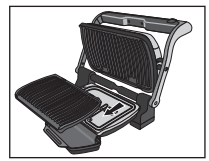
1. Si el OptiGrill ya está en funcionamiento y desea usar el accesorio de la bandeja de horno, desenchufe el aparato de la toma de corriente y deje que se enfríe durante al menos dos horas.

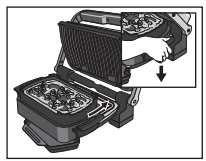




2. Ponga los ingredientes en el accesorio de la bandeja de horno.

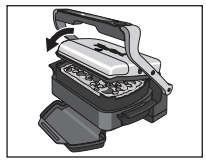


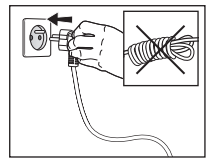




3. Abra el aparato, quite la parrilla inferior y sustitúyala por el accesorio de la bandeja de horno.

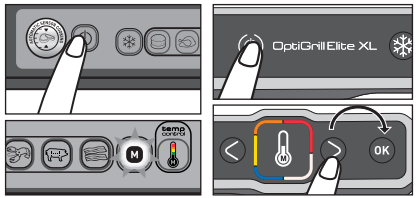
   PRECAUCIÓN: Compruebe que la parrilla superior esté instalada correctamente en el aparato.



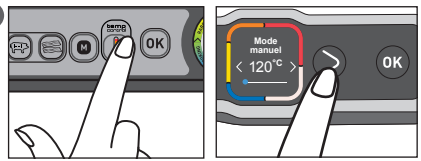


4. Cierre el aparato y enchúfelo.

ES

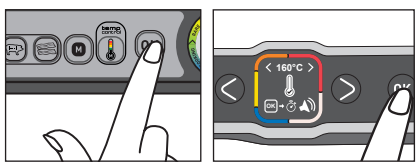


5. Pulse el botón de encendido/ apagado.

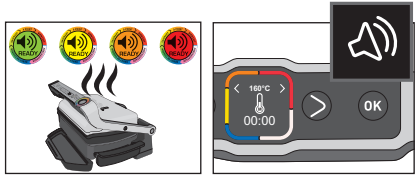


6. Seleccione el modo manual y la temperatura deseada:

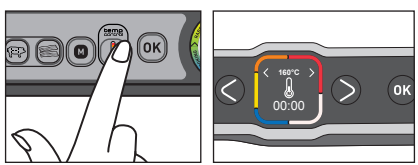
	T° alcanzada °C OptiGrill+XL	T° alcanzada °C OptiGrill Elite XL
	90 115	120 150
	160 175	160 190
	200 215	200 230
	250 265	240 270



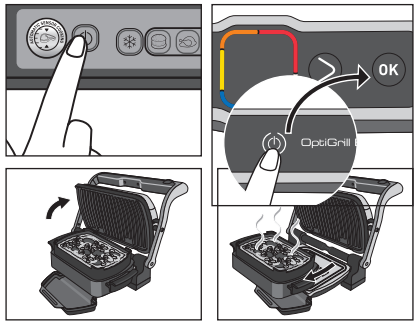
7. Empiece la cocción pulsando el botón OK.



8. Cuando se alcance la temperatura deseada, el grill emitirá una señal acústica. Entonces empezará el proceso de cocción.



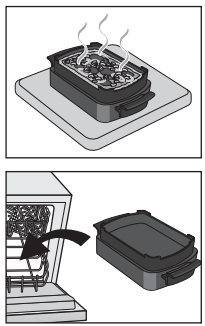
9. Puede ajustar la temperatura durante la cocción.



10. Termine la cocción pulsando el botón de encendido/apagado. Todos los botones se apagarán y el aparato dejará de calentar/ cocinar.

11. Abra el aparato y saque el accesorio de la bandeja de horno sujetándolo por las asas.

PRECAUCIÓN: superficies calientes, se recomienda utilizar guantes.



12. El accesorio de la bandeja de horno se puede lavar en el lavavajillas.

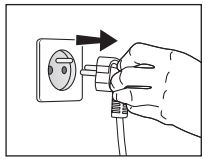
ES

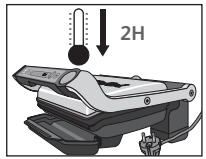
INGREDIENTES	PARA TODOS: USA EL MODO MANUAL ROJO (250 °C) Y PRECALIENTA DURANTE 6-8 MIN
PATATAS FRITAS CONGELADAS**	Cantidad: 800 g / Consejo: Dé la vuelta a mitad de cocción / Tiempo de cocción: 30 min*
CUÑAS DE PATATA CONGELADAS	Cantidad: 800 g / Tiempo de cocción: 30 min*
NUGGETS CONGELADOS	Cantidad: 700 g / Tiempo de cocción: 15 min*
PATATAS FRITAS FRESCAS***	Cantidad: 800 g / Consejos: Mezcle con una cucharilla de aceite en un bol y dé la vuelta a mitad de cocción / Tiempo de cocción: 35-40 min*
SCHNITZEL Chuletas de ternera empanadas	Cantidad: 4x100 g / Consejos: Cubra de aceite y deja reposar 30 minutos en el frigorífico. Dé la vuelta a mitad de cocción / Tiempo de cocción: 12 min*

* Puede aumentarse el tiempo de cocción en 5 o 10 minutos en función del dorado deseado.
** **Recomendamos usar patatas fritas** congeladas para horno para obtener los mejores resultados. De lo contrario, aumente el tiempo de cocción en 10 minutos.
*** **Recomendamos usar una variedad de patata apta para freír.**

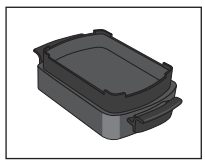
Recomendação para a utilização do tabuleiro de forno

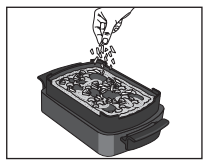
- Antes da primeira utilização, retire toda a embalagem, autocolantes e acessórios quer do interior quer do exterior das placas.
- Leia com atenção as instruções, comuns aos diferentes modelos, e guarde-as para futuras utilizações.
- Consulte as instruções e respetivas recomendações do aparelho quanto à utilização deste tabuleiro de forno.
- Certifique-se de que ambos os lados da placa assim como o tabuleiro de forno estão bem limpos antes da utilização.
- Para evitar danos nas placas e no tabuleiro de forno, use-os apenas no aparelho para o qual foram concebidos (não os coloque num forno, fogão a gás ou placa elétrica, etc.).
- Certifique-se de que as placas e o acessório Snack & Baking estão estáveis, bem posicionados e devidamente fixados no aparelho. Use apenas as placas e o tabuleiro de forno fornecidos com o aparelho ou adquiridos junto de um Serviço de Assistência Técnica autorizado.
- Para preservar o revestimento do tabuleiro de forno, utilize sempre uma espátula de plástico ou madeira.
- Nunca corte a comida diretamente no tabuleiro de forno.
- Não coloque o tabuleiro de forno debaixo de água ou numa superfície frágil.
- Para preservar as qualidades do revestimento antiaderente, não deixe aquecer durante demasiado tempo vazio.
- O tabuleiro de forno nunca pode ser manuseado quente, exceto se segurado pelas pegas.
- Nunca coloque o aparelho em funcionamento sem as duas placas ou a placa.
- Aquando da primeira utilização, lave as placas e o tabuleiro de forno, deite um pouco de óleo de cozinha no tabuleiro de forno e limpe com um pano suave.
- Não coloque utensílios de cozinha sobre as placas do aparelho.
- Aconselhamos a usar uma esponja, água quente e detergente líquido para lavar as placas e o acessório Snacking & Backing. Depois, passe bem por água para eliminar quaisquer resíduos. Seque bem com papel absorvente.
- Não use esfregões, lã de aço ou quaisquer produtos de limpeza abrasivos para limpar qualquer parte do seu grelhador. Use apenas esponjas de nylon ou que não sejam metálicas. No caso de dificuldades na limpeza, embeba as placas em água quente e detergente líquido para a loiça.
- O tabuleiro de forno não é uma travessa para levar ao forno. Não o coloque a aquecer dentro de um forno ou de qualquer outra fonte de calor para além do aparelho.
- Não aqueça o tabuleiro de forno com óleo nem gordura. Existe o risco de inflamação.
- Não use o seu tabuleiro de forno para saltear os alimentos.
- Não prepare receitas com óleo nem gordura. Este aparelho não é uma fritadeira nem uma frigideira de saltear. Assim, não pode preparar batatas fritas, sonhos ou outras receitas com óleo ou gordura.



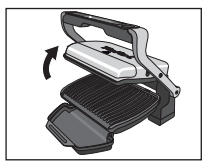


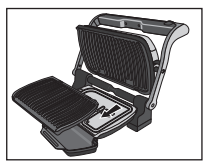
1. Se o seu OptiGrill já estiver a funcionar e quiser usar o seu tabuleiro de forno, retire a ficha da tomada e deixe arrefecer durante, pelo menos, 2 horas.

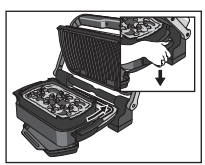




2. Coloque os ingredientes no tabuleiro de forno.

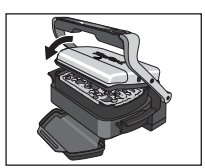


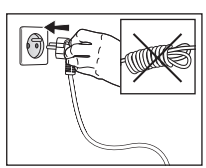




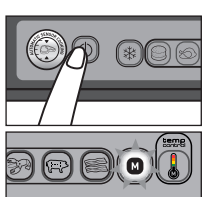
3. Abra o grelhador, retire a placa inferior e substitua-a pelo seu tabuleiro de forno.

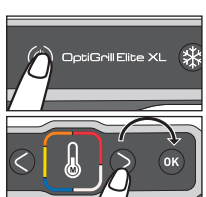
   CUIDADO: Certifique-se de que a placa superior está corretamente colocada no aparelho.



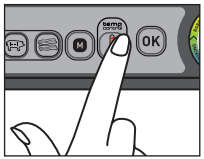
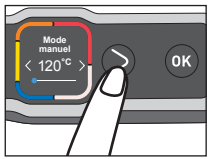


4. Feche o grelhador e ligue a ficha à tomada.



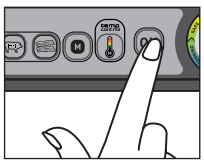
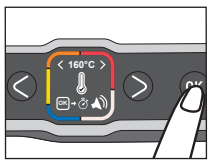


5. Prima o botão ligar/desligar.

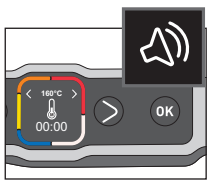
6. Selecione o modo manual e a temperatura desejada:

	T° atingiu os °C OptiGrill+XL	T° atingiu os °C OptiGrill Elite XL
	90 115	120 150
	160 175	160 190
	200 215	200 230
	250 265	240 270

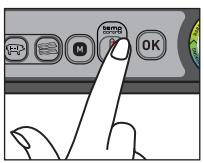



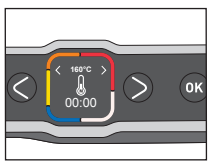
7. Inicie a cozedura premindo o botão (OK).



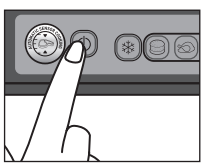
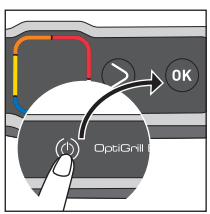


8. Quando a temperatura desejada for atingida, o grelhador emite um sinal sonoro. Inicia-se o processo de cozedura.

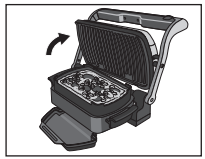
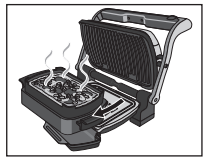




9. Pode ajustar a temperatura durante o processo de cozedura.

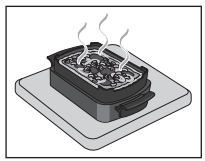



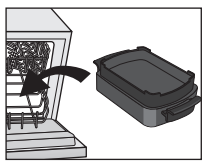
10. Termine a cozedura premindo o botão ligar/desligar. Todos os botões se desligam. O grelhador pára de cozinhar.

11. Abra o grelhador e retire o tabuleiro de forno, segurando pelas pegas.

CUIDADO: Superfícies quentes. Recomendamos a utilização de luvas de cozinha.





12. O tabuleiro de forno é compatível com a máquina de lavar loiça.

INGREDIENTES	PARA TODOS: UTILIZE O MODO MANUAL VERMELHO (250 °C) E PRÉ-AQUEÇA DURANTE 6-8 MINUTOS
BATATAS FRITAS CONGELADAS**	Quantidade: 800 g/Dica: vire a meio da cozedura/Tempo de cozedura: 30 mins*
BATATA CONGELADAS CORTADAS EM QUARTOS	Quantidade: 800 g/ Tempo de cozedura: 30 mins*
NUGGETS CONGELADOS	Quantidade: 700 g/ Tempo de cozedura: 15 mins*
BATATAS FRITAS***	Quantidade: 800 g/Dicas: Misture com 1 colher de sopa de óleo numa taça, vire a meio da cozedura/Tempo de cozedura: 35-40 mins*
PANADO Costeleta de vitela panada	Quantidade: 4x100g/Dicas: Cubra com óleo e deixe repousar durante 30 minutos no frigorífico, vire a meio da cozedura/ Tempo de cozedura: 12 mins*

* O tempo de cozedura pode ser aumentado em 5-10 minutos, dependendo do grau de alourado pretendido.

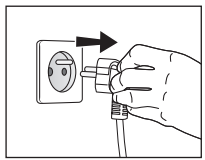
** **Recomendamos a utilização de** batatas fritas congeladas no forno para obter melhores resultados; caso contrário, aumente o tempo de cozedura em 10 minutos.

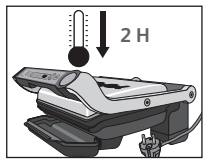
*** **Recomendamos a utilização de uma variedade de batatas adequada para batatas fritas.**

Raccomandazioni per l'uso dell'accessorio per la cottura al forno

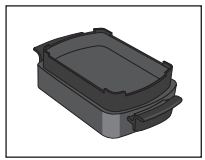
- Prima del primo utilizzo, rimuovere tutto il materiale di imballaggio, gli adesivi e gli accessori sia dalla parte interna che da quella esterna delle piastre.
- Leggere le istruzioni con attenzione, che sono comuni a diversi modelli e tenerle a portata di mano.
- Consultare le istruzioni dell'apparecchio per l'uso di quest'accessorio per la cottura al forno e le raccomandazioni associate.
- Controllare che entrambi i lati della piastra superiore ed entrambi i lati dell'accessorio per la cottura al forno siano ben puliti prima dell'uso.
- Per evitare danni alle piastre di cottura e all'accessorio per la cottura al forno, utilizzarli unicamente con l'apparecchio per il quale sono stati progettati (ad esempio, non posizionarli in un forno, sui fornelli di una cucina a gas o su un piano cottura elettrico ecc.).
- Assicurarsi che le piastre e l'accessorio per la cottura al forno siano stabili, ben posizionati e correttamente uniti all'apparecchio. Utilizzare unicamente le piastre di cottura e l'accessorio per la cottura al forno forniti con l'apparecchio o acquistati presso un centro di assistenza autorizzato.
- Per evitare di danneggiare l'accessorio per la cottura al forno, utilizzare sempre utensili di plastica o di legno.
- Non tagliare mai gli alimenti direttamente sull'accessorio per la cottura al forno.
- Non posizionare l'accessorio per la cottura al forno sotto l'acqua o su una superficie fragile.
- Per preservare le qualità del rivestimento antiaderente, non lasciar riscaldare troppo a lungo il prodotto quando è vuoto.
- L'accessorio per la cottura al forno non deve essere mai maneggiato quando è caldo, se non tramite l'uso dei manici.
- Non riscaldare mai l'apparecchio senza le due piastre di cottura o la piastra di cottura superiore e l'accessorio per la cottura al forno.
- Quando si utilizza per la prima volta, lavare le piastre e l'accessorio per la cottura al forno, versare un po' di olio da cucina sull'accessorio per la cottura al forno, quindi passare un pezzo di carta assorbente da cucina.
- Non posizionare utensili da cucina sulle superfici di cottura dell'apparecchio.
- Si consiglia di utilizzare una spugna, dell'acqua calda e del detergente liquido per i piatti per pulire le piastre di cottura e l'accessorio per la cottura al forno, quindi sciacquare accuratamente per rimuovere qualsiasi residuo. Asciugare accuratamente con della carta assorbente da cucina.
- Non utilizzare spugne metalliche abrasive, lana d'acciaio o qualsiasi altro prodotto abrasivo per pulire qualsiasi parte del prodotto, utilizzare unicamente spugne in nylon o di materiale non metallico. Qualora la pulizia risultasse particolarmente difficile, immergere le piastre di cottura nell'acqua calda con del detergente liquido per i piatti.
- L'accessorio per la cottura al forno non è una teglia da forno, non riscaldarlo in un forno né su nessun'altra fonte di calore diversa dall'apparecchio per il quale è stato progettato.
- Non riscaldare accessorio per la cottura al forno con olio o grasso, in quanto potrebbe bruciarsi.

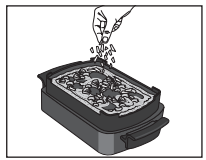
- Non utilizzare l'accessorio per la cottura al forno per rosolare.
- Non preparare ricette che prevedano l'uso di olio o grasso. Quest'apparecchio non è una friggitrice né una padella. Pertanto, non è possibile utilizzarlo per preparare patatine fritte, ciambelle fritte o altri alimenti contenenti olio o grasso.



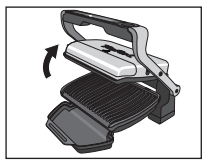


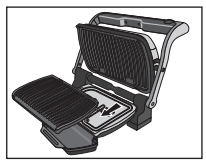
1. Se OptiGrill è già in funzione e si desidera utilizzare l'accessorio per la cottura al forno, rimuovere la spina dell'apparecchio dalla presa elettrica e lasciarlo raffreddare per almeno 2 ore.





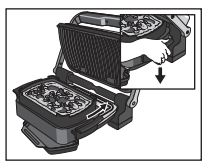
2. Porre gli ingredienti sull'accessorio per la cottura al forno.

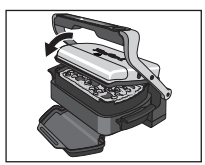


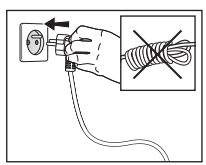


3. Aprire l'apparecchio, rimuovere la piastra inferiore e sostituirla con l'accessorio per la cottura al forno.

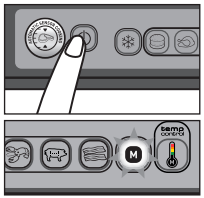
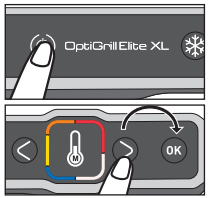
   ATTENZIONE: assicurarsi che la piastra superiore sia installata correttamente nell'apparecchio.



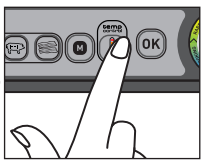
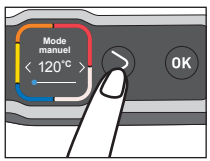




4. Chiudere l'apparecchio e collegare la spina alla presa elettrica.

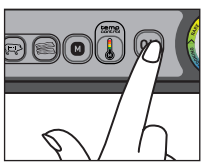
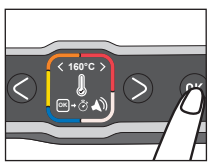



5. Premere il pulsante di ON/OFF.

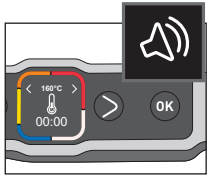



6. Selezionare la modalità manuale e la temperatura desiderata:

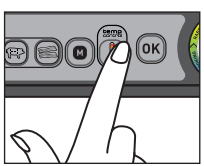
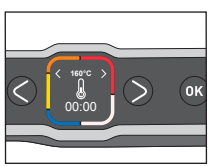
	T° raggiunta °C OptiGrill+XL	T° raggiunta °C OptiGrill Elite XL
	90 115	120 150
	160 175	160 190
	200 215	200 230
	250 265	240 270

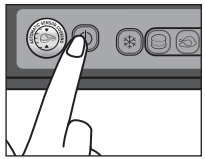
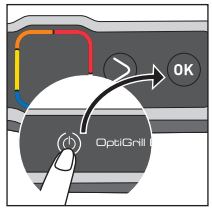
7. Avviare il processo di cottura premendo il pulsante (OK).

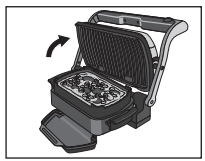
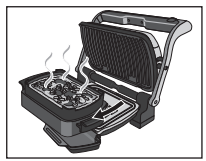
8. Al raggiungimento della temperatura selezionata, l'apparecchio emetterà un segnale acustico. Dopodiché inizia il processo di cottura.

9. È possibile regolare la temperatura durante il processo di cottura.

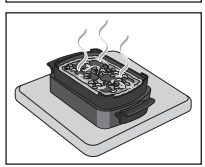



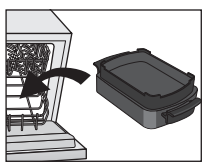
10. Terminare il processo di cottura premendo il pulsante ON/OFF. Tutti i pulsati si spegneranno, l'unità smetterà di riscaldare/ cuocere.

11. Aprire l'apparecchio e rimuovere l'accessorio per la cottura al forno utilizzando i manici.

ATTENZIONE: le superfici sono molto calde, si raccomanda l'utilizzo di guanti.





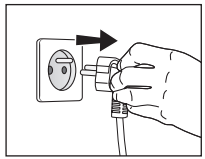
12. L'accessorio per la cottura al forno può essere lavato in lavastoviglie.

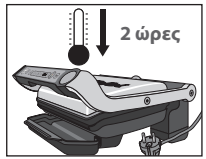
INGREDIENTI	PER TUTTI: UTILIZZARE LA MODALITÀ MANUALE ROSSA (250° C) E PRERISCALDARE PER 6-8 MINUTI
PATATINE FRITTE SURGELATE**	Quantità: 800g / Consiglio: girare a metà cottura / Tempo di cottura: 30 minuti*
PATATE SURGELATE A SPICCHI	Quantità: 800 g / Tempo di cottura: 30 minuti*
NUGGETS SURGELATI	Quantità: 700 g / Tempo di cottura: 15 minuti*
PATATINE FRITTE FRESCHE***	Quantità: 800 g / Consigli: Mescolare con 1 cucchiaio di olio in una ciotola, girare a metà cottura/ Tempo di cottura: 35-40 minuti*
SCHNITZEL Cotolette di vitello impanate	Quantità: 4x100g / Consigli: Cospargere di olio e lasciare riposare per 30 minuti in frigorifero, girare a metà cottura/ Tempo di cottura: 12 minuti*

* Il tempo di cottura può essere aumentato di 5-10 minuti a seconda della doratura desiderata.
** Per ottenere risultati migliori, si consiglia di utilizzare patatine surgelate adatte per la cottura in forno, altrimenti aumentare il tempo di cottura di 10 minuti.
*** **Si consiglia di utilizzare una varietà di patate adatta per le patatine fritte.**

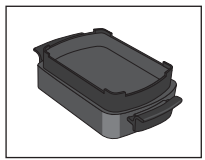
Σύσταση για τη χρήση εξαρτημάτων/ταψιών για ψήσιμο

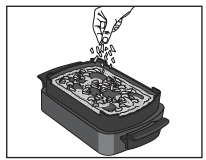
- Πριν από την πρώτη χρήση, απομακρύνετε όλα τα υλικά της συσκευασίας, τα αυτοκόλλητα και τα εξαρτήματα από το εσωτερικό και το εξωτερικό των πλακών.
- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης, οι οποίες είναι κοινές για διάφορα μοντέλα, και διατηρήστε τις για μελλοντική αναφορά.
- Ανατρέξτε στις οδηγίες χρήσης του συγκεκριμένου εξαρτήματος/ταψιών για ψήσιμο και τις σχετικές συστάσεις.
- Ελέγξτε ότι και οι δύο πλευρές της επάνω πλάκας ψησίματος, όπως, και οι δύο πλευρές του εξαρτήματος/ταψιού για ψήσιμο είναι απολύτως καθαρές, πριν από τη χρήση.
- Προκειμένου να αποφευχθεί η ζημιά στις πλάκες ψησίματος και στο εξάρτημα/ταψί για ψήσιμο, χρησιμοποιήστε τα μόνο με τη συσκευή για την οποία προορίζονται (π.χ. μην τα τοποθετείτε στο φούρνο, στην εστία γκαζιού ή την ηλεκτρική εστία, κτλ.).
- Βεβαιωθείτε πως οι πλάκες και το εξάρτημα/ταψί για ψήσιμο είναι σταθερά, καλά τοποθετημένα και σωστά προσαρτημένα στη συσκευή. Χρησιμοποιείτε μόνο πλάκες και εξαρτήματα/ταψιά για ψήσιμο που παρέχονται μαζί με τη συσκευή ή έχουν αγοραστεί από εγκεκριμένο κέντρο εξυπηρέτησης.
- Προκειμένου να αποφευχθεί η ζημιά στο εξάρτημα/ταψί για ψήσιμο, χρησιμοποιείτε μόνο πλαστικά ή ξύλινα εργαλεία κουζίνας.
- Μην κόβετε ποτέ τρόφιμα απευθείας επάνω στο εξάρτημα/ταψί για ψήσιμο.
- Μην τοποθετείτε το καυτό εξάρτημα/ταψί για ψήσιμο σε νερό ή πάνω σε εύθραυστη επιφάνεια.
- Προκειμένου να διαφυλαχθούν οι αντικολλητικές ιδιότητες της επίστρωσης, μην το αφήνετε να ζεσταίνεται για μεγάλο διάστημα όταν είναι άδειο.
- Μην μεταχειρίζεστε ποτέ το εξάρτημα/ταψί για ψήσιμο όταν είναι καυτό, παρά μόνο από τις χειρολαβές του.
- Μην θερμαίνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς τις 2 πλάκες ψησίματος ή με την επάνω πλάκα ψησίματος και το εξάρτημα/ταψί για ψήσιμο.
- Πριν από την πρώτη χρήση, πλύνετε τις πλάκες και το εξάρτημα/ταψί για ψήσιμο, απλώστε λίγο λάδι πάνω στο εξάρτημα/ταψί για ψήσιμο και, στη συνέχεια, σκουπίστε το με απορροφητικό χαρτί κουζίνας.
- Μην τοποθετείτε εργαλεία κουζίνας στις επιφάνειες μαγειρέματος της συσκευής.
- Σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε σφουγγάρι κουζίνας, καυτό νερό και υγρό απορρυπαντικό πιάτων για τον καθαρισμό των πλακών ψησίματος και του εξαρτήματος/ταψιού για ψήσιμο και, στη συνέχεια, να τα ξεπλύνετε καλά, έτσι ώστε να απομακρυνθούν όλα τα υπολείμματα. Στεγνώστε καλά με χαρτί κουζίνας.
- Μη χρησιμοποιήσετε σύρμα κουζίνας ή άλλα λειαντικά μέσα καθαρισμού για να καθαρίσετε οποιοδήποτε μέρος της ψηστιέρας, παρά μόνο, νάιλον ή μη-μεταλλικά μέσα καθαρισμού. Σε περίπτωση επίμονης βρωμιάς, μουλιάστε τις πλάκες ψησίματος σε καυτό νερό με υγρό απορρυπαντικό πιάτων.
- Το εξάρτημα/ταψί για ψήσιμο δεν αποτελεί σκεύος ψησίματος. Μην το χρησιμοποιείτε στον φούρνο ή σε άλλη πηγή θερμότητας, παρά μόνο με τη συσκευή σας.
- Μην θερμαίνετε το εξάρτημα/ταψί για ψήσιμο με λάδι ή λίπος. Ενέχει κίνδυνος πυρκαγιάς.
- Μην χρησιμοποιείτε το εξάρτημα/ταψί για ψήσιμο για καβούρδισμα.
- Μην εκτελείτε συνταγές με λάδι ή λίπος. Αυτή η συσκευή δεν αποτελεί φριτέζα ή τηγάνι. Γι' αυτό το λόγο δεν είναι κατάλληλη για τηγανητές πατάτες, ντόνατ ή άλλα γεύματα με λάδι ή λίπος.



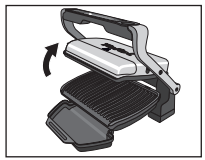


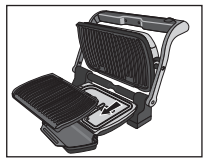
1. Εάν το OptiGrill σας βρίσκεται ήδη σε λειτουργία και θέλετε να χρησιμοποιήσετε το εξάρτημα/ταψί για ψήσιμο, αποσυνδέστε το από την πρίζα και αφήστε το να κρυώσει για τουλάχιστον 2 ώρες.

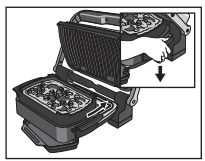




2. Τοποθετήστε τα συστατικά στο εξάρτημα/ταψί για ψήσιμο.

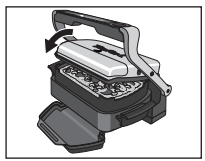


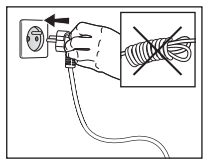




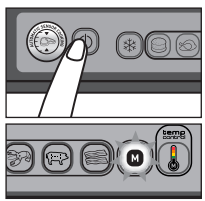
3. Ανοίξτε την ψηστιέρα, αφαιρέστε την κάτω πλάκα ψησίματος και τοποθετήστε το εξάρτημα/ταψί για ψήσιμο.

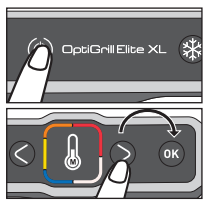
   ΠΡΟΣΟΧΗ: Βεβαιωθείτε πως η επάνω πλάκα ψησίματος είναι σωστά τοποθετημένη στη συσκευή.





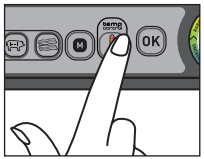
4. Κλείστε την ψηστιέρα και συνδέστε την στην πρίζα.

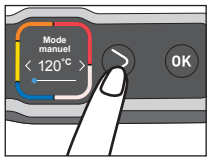




5. Πιέστε το κουμπί ON/OFF.

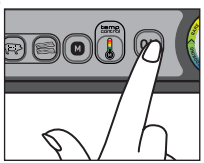
EL

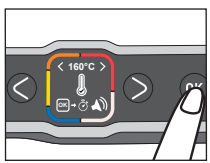




6. Επιλέξτε τη χειροκίνητη λειτουργία και την επιθυμητή θερμοκρασία:

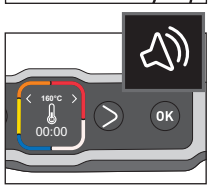
	Ένδειξη T° σε °C OptiGrill+XL	Ένδειξη T° σε °C OptiGrill Elite XL
	90 115	120 150
	160 175	160 190
	200 215	200 230
	250 265	240 270



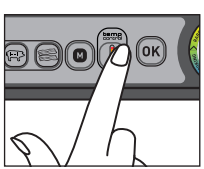


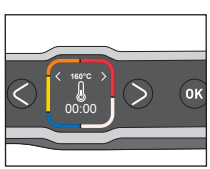
7. Ξεκινήστε το μαγείρεμα, πιέζοντας το κουμπί (OK).



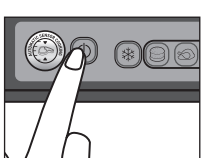


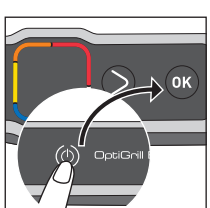
8. Μόλις φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία, η ψηστιέρα θα κάνει έναν χαρακτηριστικό ήχο. ακολουθεί η διαδικασία μαγειρέματος.





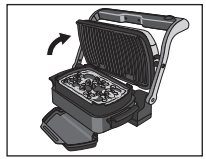
9. Μπορείτε να προσαρμόσετε τη θερμοκρασία, κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος.

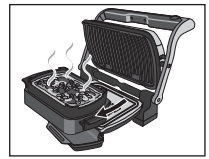




10. Ολοκληρώστε το μαγείρεμα, πιέζοντας το κουμπί ON/OFF. Όλα τα κουμπιά σβήνουν και η ψηστιέρα σταματά τη θέρμανση / το μαγείρεμα.

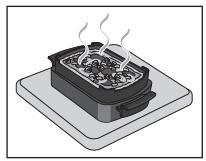
EL

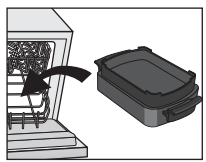




11. Ανοίξτε την ψηστιέρα και αφαιρέστε το εξάρτημα/ταψί για ψήσιμο από τις χειρολαβές του.

ΠΡΟΣΟΧΗ: καυτές επιφάνειες! Συνιστάται η χρήση γαντιών.





12. εξάρτημα/ταψί για ψήσιμο μπορεί να πλυθεί στο πλυντήριο πιάτων.

ΥΛΙΚΑ	ΓΙΑ ΟΛΑ: ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΤΕ ΤΗ ΜΗ ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ 250°C (ΚΟΚΚΙΝΟ ΧΡΩΜΑ) ΚΑΙ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΕΤΕ ΓΙΑ 6-8 ΛΕΠΤΑ.
ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ**	Ποσότητα: 800 g / Συμβουλή: γυρίστε το φαγητό στη μέση του μαγειρέματος / Χρόνος μαγειρέματος: 30 λεπτά*
ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΕΣ ΚΥΔΩΝΑΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ	Ποσότητα: 800 g / Χρόνος μαγειρέματος: 30 λεπτά*
ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΕΣ ΚΡΟΚΕΤΕΣ	Ποσότητα: 700 g / Χρόνος μαγειρέματος: 15 λεπτά*
ΦΡΕΣΚΙΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ***	Ποσότητα: 800 g / Συμβουλές: Ανακατέψτε με 1 κουταλιά της σούπας λάδι σε ένα μπολ, γυρίστε τις στη μέση του μαγειρέματος / Χρόνος μαγειρέματος: 35-40 λεπτά*
ΣΝΙΤΣΕΛ **Παναρισμένες μοσχαρίσιες κοτολέτες**	Ποσότητα: 4x100 g / Συμβουλές: Καλύψτε με λάδι και αφήστε στο ψυγείο για 30 λεπτά, γυρίστε τις στη μέση του μαγειρέματος / Χρόνος μαγειρέματος: 12 λεπτά*

* Μπορείτε να αυξήσετε τον χρόνο μαγειρέματος κατά 5-10 λεπτά, ανάλογα με το επιθυμητό ρόδισμα.

** Για καλύτερα αποτελέσματα, προτείνουμε να χρησιμοποιήσετε κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες για ψήσιμο σε φούρνο. Διαφορετικά, αυξήστε τον χρόνο μαγειρέματος κατά 10 λεπτά.

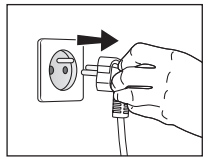
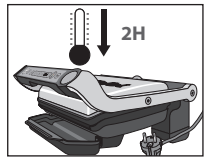
*** **Για τέλειες τηγανητές πατάτες, προτείνουμε τη χρήση ποικιλίας πατατών.**

EL

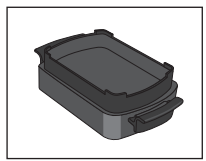
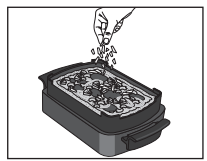
Рекомендации по использованию противня для запекания

- Перед первым использованием удалите все упаковочные материалы, наклейки и принадлежности с внутренних и внешних сторон пластин.
- Внимательно прочитайте общие инструкции для всех моделей и держите их под рукой.
- Ознакомьтесь с инструкциями по использованию противня для запекания и прилагаемыми рекомендациями.
- Перед использованием убедитесь, что верхняя пластина гриля и сам противень для запекания тщательно очищены с обеих сторон.
- Чтобы предотвратить повреждение пластин и противня для запекания, используйте их только с тем устройством, для которого они предназначены (например, не ставьте их в печь, на газовые горелки, электрические варочные панели и т.д.).
- Убедитесь, что пластины и противень для запекания устойчивы, надежно зафиксированы и правильно расположены на устройстве. Используйте только пластины и противень, поставляемые в комплекте с устройством или приобретенные в специализированном сервисном центре.
- Чтобы избежать повреждения противня для запекания, всегда пользуйтесь только пластиковыми или деревянными кухонными приборами.
- Никогда не режьте пищу непосредственно в противне для запекания.
- Никогда не помещайте противень для запекания под воду или на хрупкие поверхности.
- Не нагревайте пустой противень для запекания слишком долго, чтобы не повредить антипригарное покрытие.
- Переносите горячий противень для запекания только за ручки.
- Никогда не нагревайте гриль без двух пластин гриля или верхней пластины и противня для запекания.
- Перед первым использованием помойте пластины и противень для запекания, налейте немного растительного масла в противень, а затем протрите впитывающим кухонным полотенцем.
- Не кладите кухонные приборы на варочные поверхности устройства.
- Для чистки пластин и противня для запекания используйте губку, горячую воду и моющее средство, затем тщательно ополосните пластины, чтобы удалить остатки пищи. Вытрите насухо бумажным полотенцем.
- Не используйте металлические губки, мочалки и другие абразивные чистящие средства для очистки частей гриля, используйте только нейлоновые и неметаллические чистящие приспособления. Для удаления трудных загрязнений замочите пластины в горячей воде с моющим средством.
- Противень для запекания не является формой для запекания, не ставьте его в духовку или любой другой источник тепла, кроме устройства, для которого она он предназначен.
- Не нагревайте противень для запекания с маслом или жиром внутри, так как это может привести к риску возгорания.
- Не используйте противень для поджаривания.
- Не готовьте при помощи противня для запекания блюда с маслом или жиром. Данное изделие не является сковородкой или фритюрницей. Поэтому при помощи противня нельзя готовить картофель фри, пончики и другие блюда с маслом или жиром.

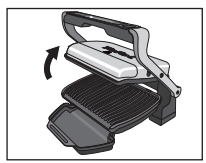
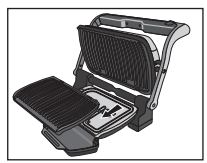
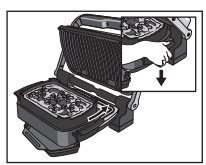
RU

1. Если OptiGrill уже работает и необходимо использовать противень, отсоедините гриль от розетки электросети и дайте ему остыть не менее 2 часов.

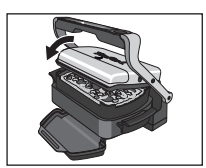
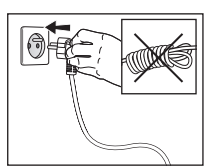



2. Положите ингредиенты в противень для запекания.

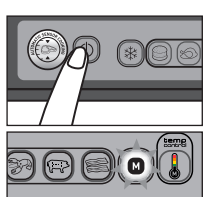
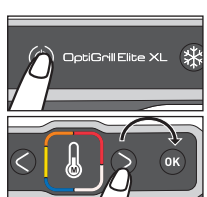




3. Откройте гриль, снимите нижнюю пластину и установите на ее место противень для запекания.

   ВНИМАНИЕ! Убедитесь, что верхняя пластина гриля установлена правильно.

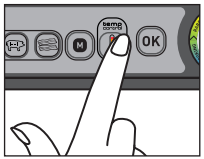



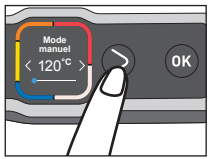
4. Закройте гриль и подключите его к электросети.

5. Нажмите кнопку включения.

RU



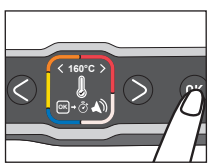


6. Выберите ручной режим и требуемую температуру:

	Температура в °C для OptiGrill+XL	Температура в °C для OptiGrill Elite XL
	90 115	120 150
	160 175	160 190
	200 215	200 230
	250 265	240 270

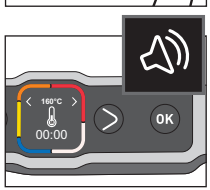
RU





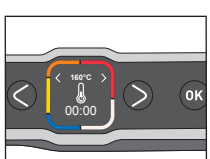
7. Нажмите кнопку (OK), чтобы начать приготовление пищи.



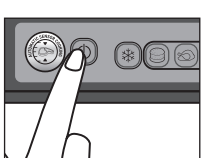


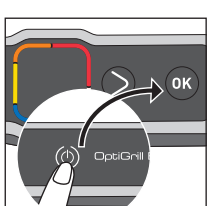
8. При достижении нужной температуры гриль подает звуковой сигнал. Начинается процесс приготовления.



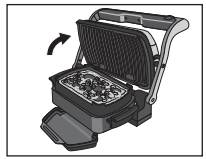


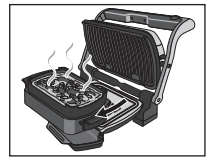
9. Температуру можно регулировать во время процесса приготовления.





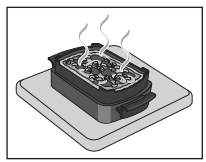
10. Чтобы закончить процесс приготовления, нажмите на кнопку выключения. Гриль выключается и процесс нагревания/приготовления останавливается.



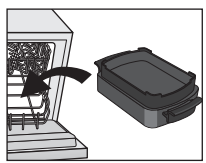


11. Откройте гриль и извлеките противень.

ВНИМАНИЕ! Горячая поверхность! Рекомендуется использовать кухонные рукавицы.



RU



12. Противень для запекания можно мыть в посудомоечной машине.

ИНГРЕДИЕНТЫ	ДЛЯ ВСЕХ: ИСПОЛЬЗУЙТЕ РУЧНОЙ РЕЖИМ ДО КРАСНОЙ ОТМЕТКИ (250°C) И ВЫПОЛНИТЕ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ ПРОГРЕВ В ТЕЧЕНИЕ 6–8 МИНУТ
ЗАМОРОЖЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ ФРИ**	Количество: 800 г / Совет. Переверните по истечении половины времени приготовления / Время приготовления: 30 мин*
ЗАМОРОЖЕННЫЕ КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ	Количество: 800 г / Время приготовления: 30 мин*
ЗАМОРОЖЕННЫЕ НАГГЕТСЫ	Количество: 700 г / Время приготовления: 15 мин*
СВЕЖИЙ КАРТОФЕЛЬ ФРИ***	Количество: 800 г / Советы. Положите картофель в чашу и добавьте 1 столовую ложку растительного масла, переверните по истечении половины времени приготовления / Время приготовления: 35-40 мин*
ШНИЦЕЛЬ **Телячьи отбивные в панировке**	Количество: 4x100г / Советы. Смажьте маслом и оставьте в холодильнике на 30 мин, переверните по истечении половины времени приготовления / Время приготовления: 12 мин*

* Время приготовления можно увеличить на 5–10 минут в зависимости от желаемого вида корочки.

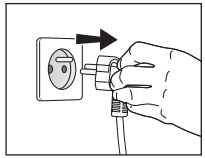
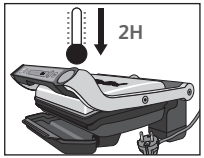
** Для получения наилучших результатов рекомендуется использовать замороженный картофель фри, в противном случае увеличьте время приготовления на 10 минут.

*** **Рекомендуется использовать сорт картофеля, наиболее подходящий для приготовления картофеля фри.**

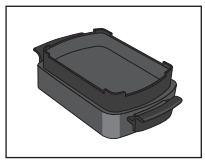
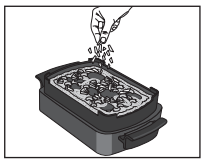
Рекомендації щодо використання підставки для випікання

- Перед першим використанням зніміть усі пакувальні матеріали, наклейки та аксесуари із внутрішньої та зовнішньої поверхні пластин.
- Уважно прочитайте інструкції, спільні для різних моделей, і зберігайте їх у надійному місці.
- Перегляньте інструкції з експлуатації приладу, щоб отримати інформацію про використання цієї підставки для випікання та відповідні рекомендації.
- Перед використанням переконайтеся, що обидві сторони верхньої пластини гриля та обидві сторони підставки для випікання добре очищені.
- Щоб запобігти пошкодженню пластин та підставки для випікання, використовуйте їх тільки з приладом, для якого їх призначено (наприклад, не поміщайте їх у духовку, на газову або електричну плиту тощо).
- Переконайтеся, що пластини та підставка для випікання стійкі, належним чином розміщені і правильно закріплені на приладі. Використовуйте тільки пластини та підставка для випікання, сумісні з приладом або придбані в авторизованому сервісному центрі.
- Щоб уникнути пошкодження підставки для випікання, завжди використовуйте пластикове або дерев'яне кухонне приладдя.
- Ніколи не ріжте їжу безпосередньо на підставці для випікання.
- Не поміщайте гарячу підставку для випікання під воду або на крихку поверхню.
- Щоб зберегти антипригарні властивості покриття, не допускайте занадто довгого нагрівання підставки без продуктів.
- Не торкайтеся підставки для випікання, коли вона гаряча, окрім як за ручки.
- Ніколи не нагрівайте прилад без пластин грилю або без верхньої пластини грилю та підставки для випікання.
- Перед першим використанням вимийте пластини та підставку для випікання, налийте трохи олії на підставку для випікання, а потім протріть її абсорбуючою кухонною серветкою.
- Не кладіть кухонне приладдя на поверхні пластин для приготування приладу.
- Ми радимо використовувати губку, гарячу воду і мийний засіб для очищення пластин та підставки для випікання, а потім ретельно сполоснути, щоб видалити залишки продуктів. Ретельно просушіть за допомогою паперового рушника.
- Не використовуйте металеві шкребки, губки чи мочалки або абразивні засоби для очищення будь-якої частини грилю, використовуйте тільки нейлонові або неметалеві серветки для очищення. У разі виникнення труднощів з очищенням замочіть пластини в гарячій воді з рідиною для миття посуду.
- Підставка для випікання не є формою для випічки, не ставте її в духовку або будь-який інший прилад, окрім сумісного з нею гриля.
- Не нагрівайте підставку для випікання з олією або жиром, існує ризик загоряння.
- Не використовуйте підставку для випікання для підсмажування.
- Не готуйте рецепти з олією або жиром. Прилад не є фритюрницею або сковородою. Тому приготування картоплі фрі, пончиків або інших страв з олією або жиром категорично заборонено.

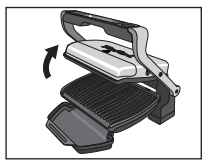
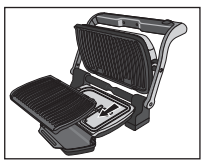
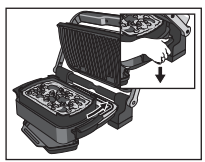
UK

1. Якщо OptiGrill вже ввімкнений і ви хочете використовувати підставку для випікання, від'єднайте гриль від мережі живлення та дайте йому охолонути протягом принаймні 2 годин.

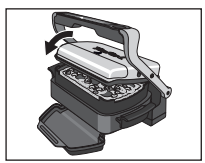
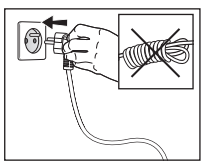



2. Помістіть інгредієнти в на підставку для випікання.

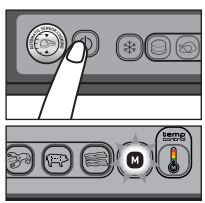
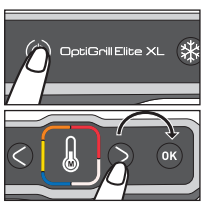




3. Відкрийте гриль, зніміть нижню пластину і замінить її на підставку для випікання.

У В А Г А ! Переконайтеся, що верхню пластину грилю правильно закріплено на приладі.

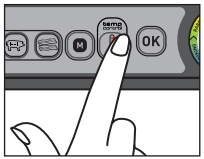
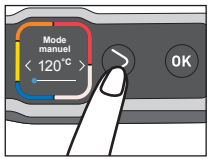



4. Закрийте гриль і підключіть його до розетки.

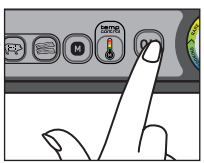
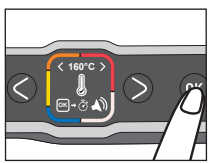
5. Натисніть кнопку ввімкнення/вимкнення.

UK

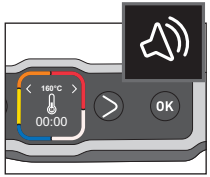
6. Виберіть ручний режим і потрібну температуру.

	T° досягнуто °C OptiGrill+XL	T° відображено °C OptiGrill Elite XL
	90 115	120 150
	160 175	160 190
	200 215	200 230
	250 265	240 270

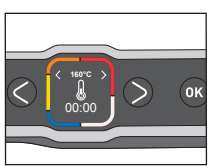
7. Почніть приготування, натиснувши кнопку OK.



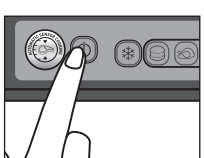
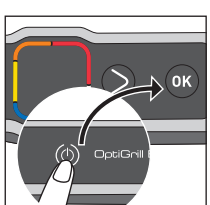


8. Після нагрівання гриля до потрібної температури пролунає звуковий сигнал. Відбувається процес приготування.

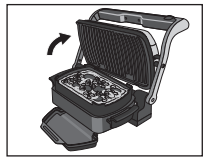
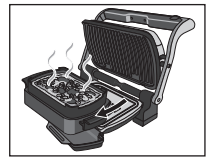
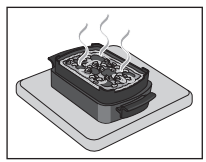




9. Ви можете регулювати температуру під час приготування їжі.

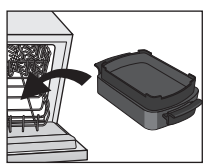



10. Завершіть приготування, натиснувши кнопку ввімкнення/вимкнення. Усі індикатори вимикаються, гриль припиняє нагрівання/ приготування.

11. Відкрийте гриль і вийміть підставку для випікання за допомогою ручок.

УВАГА: гарячі поверхні, рекомендовано використовувати прихватки.



12. Підставку для випікання можна мити в посудомийній машині.

UK

ІНГРЕДІЄНТИ	ДЛЯ ВСЬОГО: ВИКОРИСТОВУЙТЕ РУЧНИЙ РЕЖИМ ЧЕРВОНОГО КОЛЬОРУ (250 °C) І ПОПЕРЕДНЬО НАГРІВАЙТЕ ПРОТЯГОМ 6–8 ХВИЛИН
ЗАМОРОЖЕНА КАРТОПЛЯ ФРІ**	Кількість: 800 г / Порада: переверніть у середині циклу приготування / Час приготування: 30 хв*
ЗАМОРОЖЕНА КАРТОПЛЯ ПО-СЕЛЯНСЬКИ	Кількість: 800 г / Час приготування: 30 хв*
ЗАМОРОЖЕНІ НАГЕТСИ	Кількість: 700 г / Час приготування: 15 хв*
КАРТОПЛЯ ФРІ***	Кількість: 800 г / Поради: змішайте з 1 столовою ложкою олії в мисці, переверніть у середині циклу приготування / Час приготування: 35-40 хв*
ШНІЦЕЛЬ **Паніровані телячі котлети**	Кількість: 4x100 г / Поради: змастіть олією та залиште відпочити на 30 хвилин у холодильнику, переверніть у середині циклу приготування / Час приготування: 12 хв*

* Час приготування можна збільшити на 5–10 хвилин залежно від бажаного ступеня рум'яності.

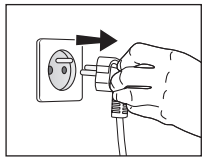
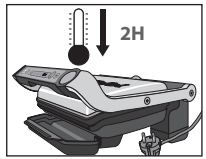
** Ми рекомендуємо використовувати заморожену картоплю фрі, щоб отримати кращі результати, інакше час приготування потрібно збільшити на 10 хвилин.

*** **Ми рекомендуємо використовувати сорт картоплі, який найкраще підходить для смаження.**

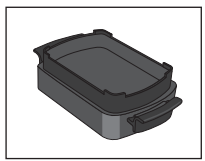
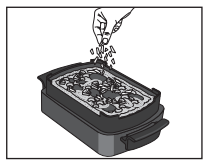
Pişirme Tepsisinin kullanım şekli

- İlk kullanımdan önce, plakaların içindeki ve dışındaki tüm ambalaj malzemelerini, etiketleri ve aksesuarları çıkarın.
- Farklı modeller için ortak olan talimatları dikkatlice okuyun, bunları ulaşılabilecek bir yerde saklayın.
- Bu Pişirme Tepsisinin kullanımı ve ilgili öneriler için cihazın talimatlarına bakın.
- Kullanmadan önce üst ızgaranın ve de Pişirme Tepsisinin her iki tarafının da iyice temizlenmiş olduğunundan emin olun.
- Pişirme plakalarının ve Pişirme Tepsisinin hasar görmesini önlemek için, onları sadece tasarlandıkları cihazda kullanın (ör. fırın, gaz ocağı veya elektrikli ocak gibi farklı yerlere koymayın).
- Plakaların ve Pişirme Tepsisinin sabit, iyi konumlandırılmış ve cihaza doğru şekilde takılmış olduğundan emin olun. Sadece Onaylı Servis Merkezi'nden satın alınan veya cihazla beraber verilen pişirme plakalarını ve Pişirme Tepsisinin kullanın.
- Pişirme Tepsisinin zarar görmesini önlemek için, her zaman plastik veya tahta aletler kullanın.
- Yiyecekleri asla doğrudan Pişirme Tepsisinin üzerinde kesmeyin.
- Pişirme Tepsisini suya veya kırılgan bir yüzey üzerine koymayın.
- Yapışmaz kaplamanın niteliğini korumak için, uzun süre boş halde ısınmasına izin vermeyin.
- Pişirme Tepsisinin sıcakken asla kulpları dışında bir yerden tutulmamalıdır.
- Cihazı asla 2 ızgara pişirme plakası veya üst ızgara plakası ve Pişirme Tepsisinin olmadan ısıtmayın.
- İlk kez kullanırken, plakaları ve Pişirme Tepsisini yıkayın, Pişirme Tepsisine biraz yemeklik yağ dökün, sonra emici bir mutfak havlusu ile silin.
- Pişirme aletlerini cihazın pişirme yüzeylerine koymayın.
- Pişirme plakalarını ve Pişirme Tepsisini temizlemek için sünger ve bulaşık deterjanı kullanmanızı ve herhangi bir kalıntıyı temizlemek için iyice durulamanızı tavsiye ederiz. Kağıt havlu kullanarak iyice kurulayın.
- Izgaranızın herhangi bir bölümünü temizlemek için bulaşık teli, çelik yünü ya da herhangi bir aşındırıcı temizleyici kullanmayın, sadece naylon veya metal olmayan temizleme süngerleri kullanın. Temizlemenin zor olması halinde, plakaları bulaşık deterjanlı sıcak suda bekletin.
- Pişirme Tepsisi bir fırın kabı değildir, cihazınız dışında bir fırına veya başka bir ısı kaynağına koymayın.
- Pişirme Tepsisini sıvı veya katı yağ ile ısıtmayın, tutuşma riski vardır.
- Pişirme Tepsisini yiyeceklerinizi kızartmak için kullanmayın.
- Sıvı veya katı yağ içeren tarifleri yapmayın. Bu cihaz bir fritöz veya tava değildir. Bu nedenle patates kızartması, donut veya sıvı veya katı yağ ile pişirilen diğer yiyecekler yapılamaz.

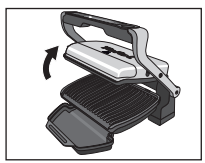
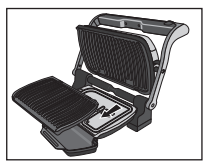
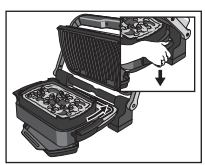
TR

1. OptiGrill'iniz zaten çalışıyorsa ve Pişirme Tepsisini kullanmak istiyorsanız, ızgaranın fişini çekin ve en az 2 saat soğumaya bırakın.

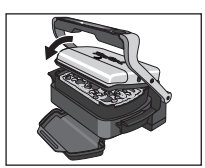
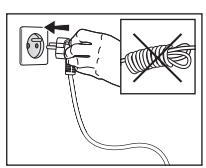



2. Pişirme Tepsisine malzemeyi koyun.

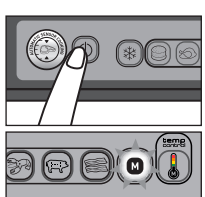
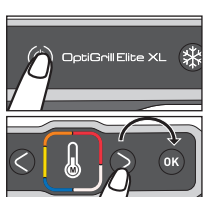




3. Izgarayı açın, alt ızgara plakasını çıkarın ve Pişirme Tepsisi ile değiştirin.

   DİKKAT: Üst ızgara plakasının cihaza doğru şekilde takıldığından emin olun.

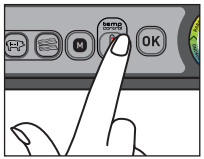



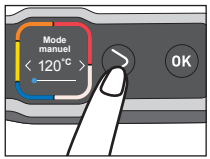
4. Izgarayı kapatın ve fişini takın.

5. Açma/Kapama düğmesine basın.

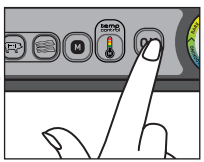
TR

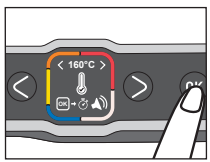




6. Manuel modu ve istenen sıcaklığı seçin:

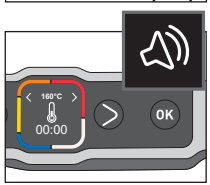
	Ulaşılan T° °C OptiGrill+XL	Ulaşılan T° °C OptiGrill Elite XL
	90 115	120 150
	160 175	160 190
	200 215	200 230
	250 265	240 270



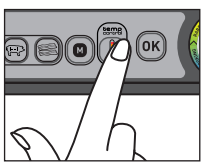


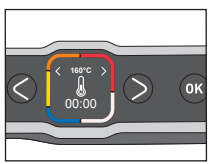
7. OK düğmesine basarak pişirmeye başlayın.



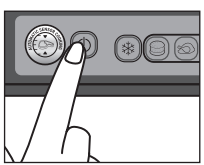


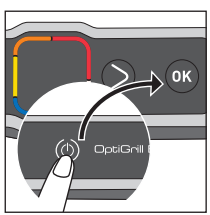
8. İstenilen sıcaklığa erişildiğinde, ızgaradan bir bip sesi çıkacaktır. Ardından pişirme işlemi gerçekleşir.



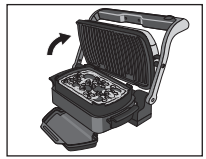


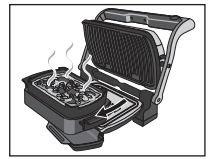
9. Pişirme ilerleme sırasında sıcaklığı ayarlayabilirsiniz.



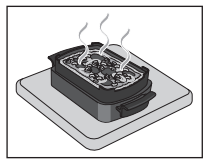


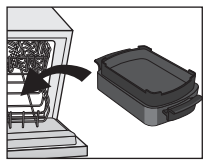
10. AÇMA/KAPATMA düğmesine basarak pişirme işlemini bitirin. Tüm düğmeler kapanır, ızgara ısıtma/pişirme işlemini durdurur.





11. Izgarayı açın ve kulplarını kullanarak Pişirme Tepsisinin çıkarın.
DİKKAT: Sıcak yüzeyler mevcuttur, eldiven kullanılması tavsiye edilir.





12. Pişirme Tepsisinin bulaşık makinesinde yıkanabilir.

MALZEMELER	HERKES İÇİN: KIRMIZI MANUEL MODU (250°C) KULLANIN VE 6-8 DAKİKA ÖNCEDEN ISITIN
DONDURULMUŞ PATATES KIZARTMASI**	Miktar: 800 g / İpucu: Pişirme süresinin yarısında ters çevirin / Pişirme süresi: 30 dk*
DONDURULMUŞ PATATES DİLİMLERİ	Miktar: 800 g / Pişirme süresi: 30 dk*
DONDURULMUŞ NUGGET'LAR	Miktar: 700 g / Pişirme süresi: 15 dk*
TAZE PATATES KIZARTMASI***	Miktar: 800 g / İpucu: Bir kasede 1 yemek kaşığı yağ ile karıştırın, pişirme süresinin yarısında ters çevirin/ Pişirme süresi: 35-40 dk*
ŞNİTZEL **Dana kotlet pane**	Miktar: 4x100 g / İpucu: Eti yağlayın ve 30 dakika buzdolabında bekletin, pişirme süresinin yarısında ters çevirin/ Pişirme süresi: 12 dk*

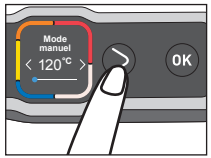
* Pişirme süresi, istenen kızartma seviyesine göre 5-10 dakika artırılabilir.

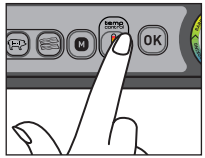
** Daha iyi sonuçlar elde etmek için dondurulmuş fırın patatesleri kullanmanızı öneririz, aksi takdirde pişirme süresini 10 dakika artırın.

*** **Kızartmaya en uygun patates cinsini kullanmanızı öneririz.**

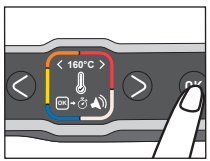
6. اختر الوضع اليدوي ودرجة الحرارة المرغوبة:

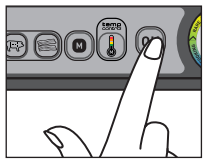
	OptiGrill+XL بدرجة الحرارة C° التي وصلت إلى °T	OptiGrill Elite XL بدرجة الحرارة C° التي وصلت إلى °T
	90 115	120 150
	160 175	160 190
	200 215	200 230
	250 265	240 270



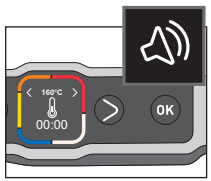


7. يبدأ الطهي بالضغط على الزر (OK) يثبت.



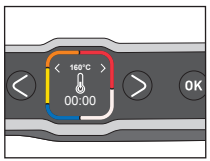


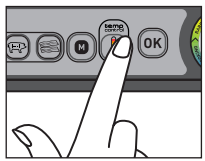
8. عند الوصول إلى درجة الحرارة المرغوبة، ستقوم الشواية بإطلاق إشارة تحذير صوتية. تبدأ عملية الطهي.



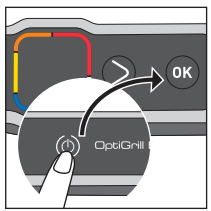


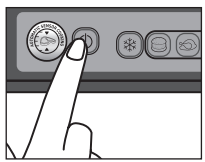
9. يمكنك تعديل درجة الحرارة أثناء عملية الطهي.





10. تنتهي عملية الطهي بالضغط على زر التشغيل/الإيقاف. تتوقف جميع الأزار عن العمل، تتوقف الشواية عن التسخين / الطهي.

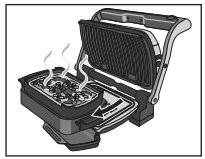


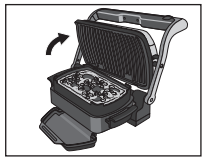


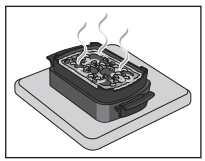
AR

11. افتح الشواية وانزع منها ملحقات صينية الخبز بفضل مقابضها.

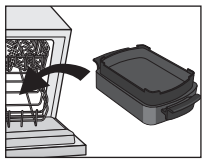
تحذير : اسطح المنتج المكشوفة ساخنة جداً ، استعمال القفازات امر ضروري.







12. يمكن تنظيف ملحقات صينية الخبز في جلاية الصحون.



AR

للجميع: استخدم الوضع اليدوي الذي يظهر باللون الأحمر (250 درجة مئوية) وقم بالتسخين المسبق لمدة تتراوح بين 6 و8 دقائق	المكونات
الكمية:800 غ / نصيحة: اقلبها في منتصف عملية الطهي / مدة الطهي: 30 دقيقة*	البطاطا المقلية المجمدة**
الكمية: 800 غ / مدة الطهي: 30 دقيقة*	بطاطا الودجز المجمدة
الكمية: 700 غ / مدة الطهي: 15 دقيقة*	الناجتس المجمد
الكمية: 800 غ / نصيحة: اخلطها مع معلقة كبيرة من الزيت في وعاء، ثم اقلبها في منتصف عملية الطهي / مدة الطهي: بين 35 و40 دقيقة*	البطاطا المقلية الطازجة***
الكمية: 4x100 غ/ نصيحة: اغمرها في الزيت ودعها ترتاح في البراد لمدة 30 دقيقة، ثم اقلبها في منتصف عملية الطهي / مدة الطهي: 12 دقيقة*	لشنيتزل شرائح العجل المخبوزة

* يمكن زيادة مدة الطهي بين 5 و10 دقائق حسب نسبة التحميص المرغوبة.

** نحن نوصي باستخدام البطاطا المقلية المجمدة المخصصة للفرن للحصول على أفضل النتائج، وإلا قم بزيادة مدة الطهي لـ 10 دقائق.

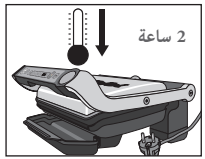
*** **نحن نوصي باستخدام أفضل مجموعة من البطاطا المقلية المتنوعة.**

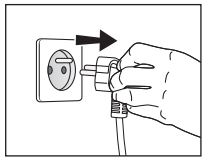
توصيات حول استخدام ملحقات صينية الخبز

- قبل الإستعمال للمرة الأولى، يجب إزالة مواد التغليف، الملصقات والملحقات من داخل وخارج الأطباق.
- يرجى قراءة الإرشادات بعناية، وهي ارشادات مشتركة لمختلف الموديلات، ويرجى الإحتفاظ بها في متناول اليد.
- يُرجى العودة الى ارشادات استعمال ملحقات صينية الخبز، والى التوصيات الأساسية المرفقة.
- يُرجى التأكد دائماً أن جانبي طبق الشواية العلوية وجانبي ملحقات صينية الخبز قد تم تنظيفها بعناية قبل الإستعمال.
- لكي تتجنب إتلاف أطباق الطهي وملحقات صينية الخبز، استعملهم فقط على الأجهزة التي صُممت من أجلها (على سبيل المثال، لا تضعها في الفرن، أو على حلقة الموقد، أو على لوحات التسخين الكهربائية، الخ..).
- يُرجى التأكد أن الأطباق وملحقات صينية الخبز مُثبتة في مواقعها ، مقفلة على مشابكها بشكل صحيح في المنتج. استعمل فقط أطباق الطهي و ملحقات صينية الخبز المرفقة مع الجهاز، أو المشتراة من مركز خدمة مُعتمد لدينا.
- لكي تتجنب إتلاف أطباق الطهي وملحقات صينية الخبز ، استعمل دائماً أدوات الطحي الخشبية.
- لا تُقطع الطعام مباشرة على ملحقات صينية الخبز.
- لا تضع ملحقات صينية الخبز الساخنة تحت الماء ولا فوق سطح هش.
- للمحافظة على جودة الطلاء الغير لاصق، لا تدعه يتعرض للحرارة المفرطة فارغاً لمدة طويلة من الزمن.
- يجب أن لا تُمسك ملحقات صينية الخبز الساخنة باليد ، بل من المقابض.
- لا تُسخن المنتج من دون طبقي الطهي والشوي، أو بطبق الشواية العليا و ملحقات صينية الخبز.
- عند الإستعمال للمرة الأولى، يجب غسل الأطباق و ملحقات صينية الخبز، يُسكب القليل من زيت الطعام على صينية الخبز، ثم يُمسح بواسطة منشفة مطبخ ماصّة.
- لا تضع أدوات الطهي على الأسطح المخصصة للطهي في المنتج.
- ننصح باستعمال الإسفنجة، الماء الساخن وسائل التنظيف لتنظيف أطباق الطهي و ملحقات صينية الخبز، ثم تُغسل جيداً بالماء لإزالة البقايا. تُجفّف جيداً بواسطة منشفة ورقية.
- لا تستعمل اسفنجة معدنية كاشطة، او حديدية، أو أية منظفات اخرى من هذا النوع لتنظيف اي جزء من اجزاء الشواية، استعمل فقط الاسفنجات البلاستيكية أو الغير معدنية. في حال صعوبة التنظيف، تُنقع أطباق الطهي بالماء الساخن ممزوجا بساءل التنظيف.
- ان ملحقات صينية الخبز ليست أطباق للخبز، فلا تضعها في الفرن لتسخينها، ولا في اي مصدر حراري آخر، ما عدا الجهاز التابعة له.
- لا تُسخن ملحقات صينية الخبز في الزيت أو السمن، خطر حدوث اللهب.
- لا تستعمل ملحقات صينية الخبز للتحميص.
- لا تُحضر وجبات من الزيت أو السمن هذا المنتج ليس مقلاة عميقة أو مقلاة للطهي وبالتالي يجب استبعاد ذلك تماما لطهي البطاطس المقلية، الكعك، أو غيرها من وصفات الطهي بالزيت أو بالسمن.

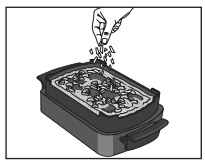
AR

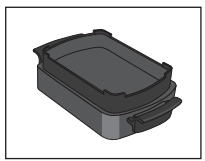
1. في حال كانت OptiGrill قيد التشغيل، واردت أن تستعمل ملحقات صينية الخبز، افصل الشواية عن التيار الكهربائي من مقبس التيار في الجدار، ودعها تبرد لمدة لا تقل عن الساعتين.





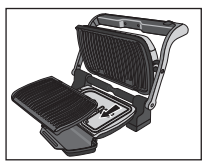
2. ضع المكونات في ملحقات صينية الخبز.

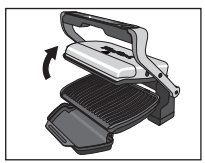


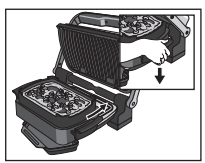


3. افتح الشواية، انزع طبق الشوي السفلي، وضع مكانه ملحقات صينية الخبز.

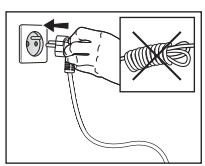
تحذير: يُرجى الحرص أن يكون طبق الشواية العلوي مُثبتاً بشكل صحيح في المنتج.

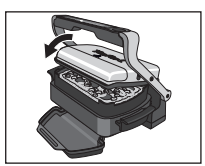




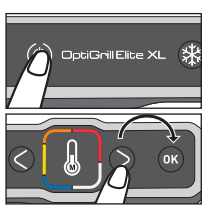


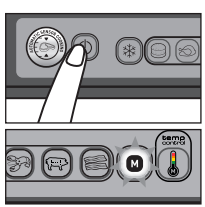
4. اغلق الشواية، واوصلها بالتيار الكهربائي.





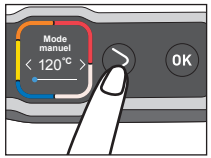
5. اضغط على زر التشغيل/الإيقاف.

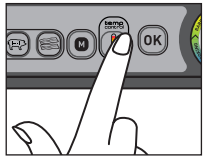




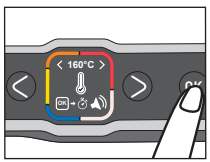
6. حالت دستی و دمای دلخواه را انتخاب کنید:

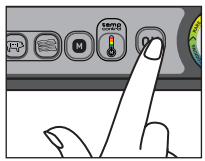
	دما به درجهٔ سانتی‌گراد OptiGrill Elite XL	دما به درجهٔ سانتی‌گراد OptiGrill+XL
	120 150	90 115
	160 190	160 175
	200 230	200 215
	240 270	250 265



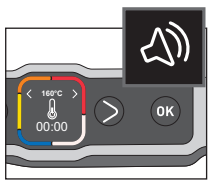


7. با فشار دادن دکمه OK پخت و پز را شروع کنید.



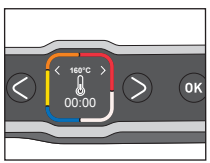


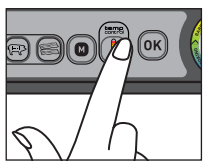
8. هنگامی که دما به نقطهٔ دلخواه شما برسد، دستگاه گریل بوق خواهد زد. سپس روند پخت و پز اتفاق می افتد.



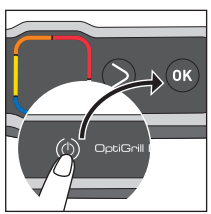


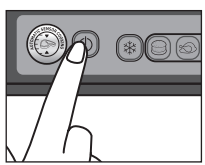
9. شما می توانید درجه حرارت را در طول پیشرفت پخت و پز تنظیم کنید.





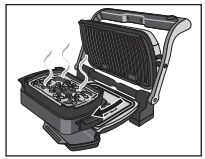
10. با فشار بر دکمه روشن/خاموش پخت و پز را پایان دهید. با خاموش شدن همه دکمه ها، گریل گرمایش/پخت و پز را متوقف می کند.

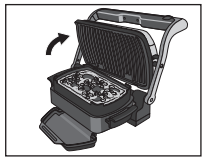


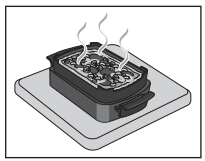


11. گریل را باز کنید و به کمک دسته ها سینی پخت را از گریل بردارید.

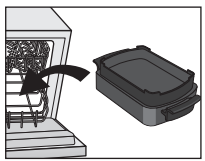
احتیاط: سطوح داغ، استفاده از دستکش توصیه می شود.







12. سینی پخت قابل شستشو در ماشین ظرفشویی است.



FA

برای همه : از حالت غیرخودکار قرمز (250 درجه سانتی‌گراد) استفاده کنید و به‌مدت 6 تا 8 دقیقه از قبل گرم کنید	محتویات
مقدار : 800 گرم / نکته : پس از گذشتن نیمی از زمان پخت آن را زیرورو کنید/ زمان پخت : 30 دقیقه*	سیب‌زمینی برش‌داده‌شده منجمد**
مقدار : 800 گرم / زمان پخت : 30 دقیقه*	برش‌های گوه‌ای سیب‌زمینی منجمد
مقدار : 700 گرم / زمان پخت : 15 دقیقه*	ناگت منجمد
مقدار : 800 گرم / نکته : با یک قاشق غذاخوری روغن در یک کاسه مخلوط کنید، پس از گذشتن نیمی از زمان پخت آن را زیرورو کنید/ زمان پخت : 35 تا 40 دقیقه*	سیب‌زمینی برش‌داده شده تازه***
مقدار : 4x100 گرم/ نکته: آن را در روغن بغلطانید و 30 دقیقه در یخچال قرار دهید، پس از گذشتن نیمی از زمان پخت آن را زیرورو کنید/ زمان پخت : 12 دقیقه*	شنیتسل کتلت گوشت گوساله پوشیده با آرد سوخاری

* زمان پخت را می‌توان 5 تا 10 دقیقه افزایش داد که بستگی به میزان دلخواه سرخ شدن دارد.

** برای کسب نتیجه بهتر توصیه می‌کنیم از سیب‌زمینی برش‌داده‌شده منجمد مخصوص فر استفاده کنید، درغیراین‌صورت، زمان پخت را 10 دقیقه افزایش دهید.

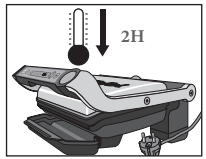
*** **توصیه می‌کنیم از نوعی از سیب‌زمینی استفاده کنید که برای سرخ کردن مناسب باشد.**

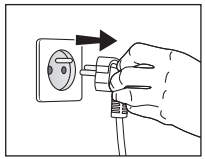
توصیه برای استفاده از سینی پخت

- قبل از اولین استفاده، تمام مواد بسته بندی، برچسب ها و لوازم جانبی را از داخل و خارج صفحات بردارید.
- دستورالعمل ها، مشترک در مدل های مختلف را با دقت بخوانید و آنها را در دسترس نگه دارید.
- برای استفاده از سینی پخت و توصیه های مربوط، به دستورالعمل دستگاه مراجعه کنید.
- بررسی کنید که هر دو طرف صفحه گریل بالا و هر دو طرف سینی پخت به خوبی قبل از استفاده تمیز شده باشد.
- برای جلوگیری از آسیب به صفحات پخت و پز و سینی پخت، از آنها فقط بر روی دستگاه که برای آنها طراحی شده استفاده کنید (برای مثال؛ در فر، در حلقه گاز یا صفحه داغ برقی قرار ندهید).
- مطمئن شوید که صفحات و لوسینی پخت ثابت هستند، به خوبی قرار گرفته اند و به درستی به دستگاه وصل شده اند. فقط از صفحات پخت و پز و سینی پختی استفاده کنید که با دستگاه ارائه شده یا از یک مرکز خدمات مجاز خریداری شده است.
- برای اجتناب از آسیب دیدن سینی پخت، همیشه از وسایل آشپزی پلاستیکی یا چوبی استفاده کنید.
- از برش غذا در سینی پخت اکیدا" خودداری کنید.
- از قرار دادن سینی پخت داغ در زیر آب یا در سطح یخچال خودداری کنید.
- برای حفظ کیفیت پوشش نچسب، از گرم کردن ظرف خالی در مدت بیش از حد طولانی خودداری کنید.
- از دست زدن به سینی پخت داغ اکیدا" خودداری کنید، به جز با دستگیره.
- از گرم کردن دستگاه بدون 2 صفحه پخت و پز گریل یا صفحه گریل بالا و سینی پخت اکیدا" خودداری کنید.
- هنگام استفاده برای اولین بار، صفحات و سینی پخت را بشویید، کمی روغن پخت و پز بر روی سینی پخت بریزید سپس با یک حوله خشک کن آشپزخانه آن را خشک کنید.
- از قرار دادن وسایل پخت و پز روی سطح پخت و پز دستگاه خودداری کنید.
- ما توصیه میکنیم که برای تمیز کردن صفحات پخت و پز و سینی پخت، از یک اسفنج، آب داغ و مایع شستشو استفاده کنید، سپس برای برداشتن هرگونه باقیمانده، آن را کاملا" پاک کنید. با استفاده از یک حوله کاغذی کاملا" خشک کنید.
- برای تمیز کردن هر قسمتی از گریل خود، از کاربرد پد فلزی سایش دار، سیم ظرفشویی، یا هرگونه تمیزکن سایش دار خودداری کنید، فقط از پد تمیز کردن نایلونی یا غیر فلزی استفاده کنید. در صورت تمیز شدن دشوار، صفحات پخت و پز را در آب داغ مخلوط شده با مایع شستشو خیس کنید.
- سینی پخت یک ظرف پخت و پز نیست، از قرار دادن آن در فر یا هر منبع حرارتی دیگر، به جز در دستگاه خود خودداری کنید.
- از گرم کردن سینی پخت با روغن یا چربی خودداری کنید، خطر اشتعال.
- از سینی پخت برای برشته کردن استفاده نکنید.
- دستورالعمل پخت غذا را با روغن و چربی درست نکنید. این دستگاه یک سرخ کن عمیق یا یک ماهی تابه نیست. روی هم رفته برای درست کردن سیب زمینی سرخ کرده، دونات، یا پختنی های دیگر با روغن یا چربی در نظر گرفته نمی شود.

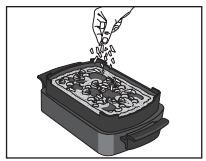
FA

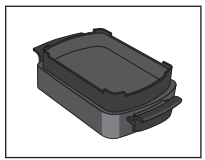
1. اگر آپتی گریل (OptiGrill) هم اکنون روشن است و شما می خواهید از سینی پخت خود استفاده کنید، گریل را از خروجی دیوار بکشید و بگذارید برای حداقل 2 ساعت خنک شود.





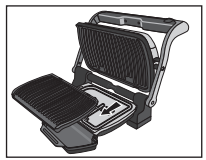
2. مواد را در سینی پخت قرار دهید.

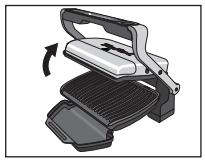


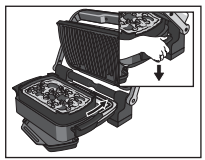


3. گریل را باز کنید، صفحه گریل پائین تر را بردارید و با سینی پخت خود عوض کنید.

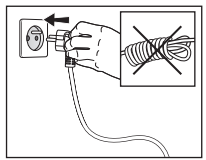
احتیاط: مراقب باشید که صفحه گریل بالاتر به درستی در دستگاه قرار گرفته باشد.

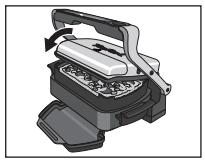




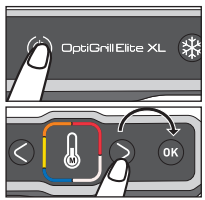


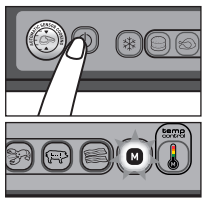
4. گریل را ببندید و قفل کنید.





5. دکمه روشن / خاموش.



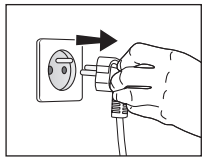


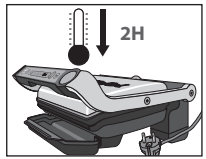
Zalecenia dotyczące używania blachy do pieczenia .

- Przed pierwszym użyciem należy usunąć wszystkie materiały opakowaniowe, naklejki i akcesoria zarówno po stronie wewnętrznej jak i zewnętrznej płyt.
- Należy przeczytać instrukcje wspólne dla różnych modeli, oraz zachować je w razie potrzeby i mieć je pod ręką.
- W kwestii używania blachy do pieczenia oraz powiązanych z tym zaleceń, prosimy stosować się do wytycznych podanych w instrukcji do urządzenia.
- Przed użyciem należy dopilnować, aby obydwie strony górnej płytki grilla oraz obydwie strony blachy do pieczenia zostały dokładnie wyczyszczone.
- Aby nie dopuścić do uszkodzenia płyt do pieczenia i blachy do pieczenia, należy ich używać tylko w urządzeniu, do którego zostały one zaprojektowane (np. nie należy wkładać ich do piekarnika, kłaść na palnikach gazowych ani na elektrycznej płycie kuchennej itd.).
- Należy dopilnować, aby płyty i blacha do pieczenia były założone stabilnie i w odpowiedniej pozycji oraz aby były poprawnie zaczepione w urządzeniu. W urządzeniu należy używać wyłącznie płyt do pieczenia oraz blachy do pieczenia dostarczonych w komplecie z urządzeniem lub zakupionych w autoryzowanym punkcie obsługi klienta.
- Aby nie uszkodzić blachy do pieczenia, należy zawsze używać plastikowych lub drewnianych przyborów kuchennych.
- Nigdy nie należy kroić żywności bezpośrednio na blasze do pieczenia.
- Blachy do pieczenia nie należy wkładać pod wodę ani odkładać na delikatnych powierzchniach.
- Aby zachować właściwości powłoki nieprzywierającej, nie należy dopuszczać do zbyt długiego nagrzewania blachy do pieczenia na pusto (bez produktów spożywczych).
- Gdy blacha do pieczenia jest gorąca, nie należy jej nigdy dotykać, z wyjątkiem uchwytów.
- Nigdy nie należy podgrzewać urządzenia inaczej jak z 2 płytami do pieczenia na grillu lub z górną płytą do grillowania i blachą do pieczenia.
- Przed pierwszym użyciem blachę do pieczenia oraz płyty trzeba umyć. Należy rozprowadzić po blasze do pieczenia niewielką ilość oleju do smażenia i wytrzeć chłonnym ręcznikiem kuchennym.
- Na powierzchniach urządzenia przeznaczonych do pieczenia nie należy ustawiać garnków i przyborów kuchennych.
- Do czyszczenia płyt do pieczenia i blachy do pieczenia radzimy używać gąbki, gorącej wody i płynu do mycia naczyń; następnie należy je starannie wypłukać w celu usunięcia jakichkolwiek resztek. Elementy należy starannie wytrzeć do sucha papierowym ręcznikiem.
- Do czyszczenia jakichkolwiek części grilla nie wolno używać metalowych druciaków, wełny stalowej ani ścierających środków czyszczących; należy używać myjek nylonowych lub wykonanych z materiałów niemetalowych. Jeśli mycie przysparza kłopotów, płyty do pieczenia należy namoczyć w gorącej wodzie z płynem do mycia naczyń.
- Blacha do pieczenia nie jest naczyniem do pieczenia, nie należy jej wkładać do gorącego piekarnika lub stawiać na jakichkolwiek źródłach ciepła innych niż urządzenie.
- Blachy do pieczenia nie należy podgrzewać z olejem lub innym tłuszczem w środku, ryzyko zapalenia się.

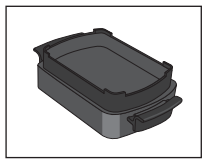
PL

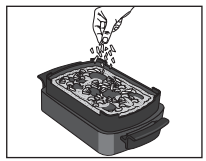
- Blachy do pieczenia nie należy używać do podrumieniania.
- Nie używać do przepisów, w których stosowany jest olej lub tłuszcz. To urządzenie nie jest frytownicą ani patelnią. Dlatego też absolutnie nie nadaje się do robienia frytek, pączków lub innych wyrobów smażonych w głębokim oleju lub tłuszczu.



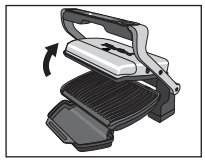


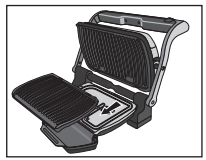
1. Jeżeli OptiGrill jest już włączony, a użytkownik chce użyć blachy do pieczenia, należy odłączyć grill od zasilania (wyjąć wtyczkę z kontaktu) i pozwolić, aby ostygł przez co najmniej 2 godziny.

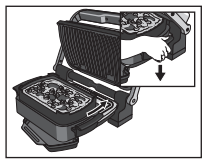




2. Włożyć składniki do blachy do pieczenia.

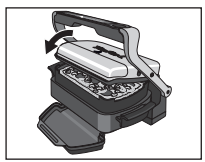


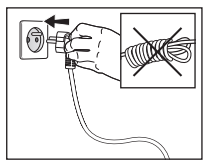




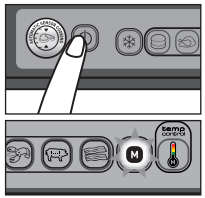
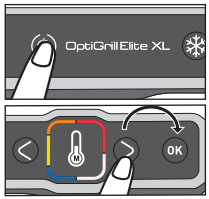
3. Otworzyć grill, wyjąć dolną płytę do grillowania i założyć blachę do pieczenia.

   OSTROŻNIE: należy uważać, aby górna płyta do grillowania była poprawnie zainstalowana w urządzeniu.

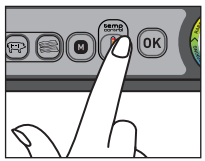
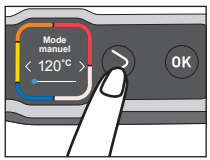




4. Zamknąć grill i włożyć wtyczkę do kontaktu.

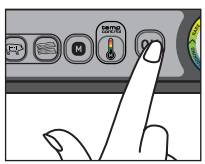
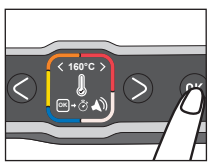



5. Nacisnąć przycisk Wł./Wył.

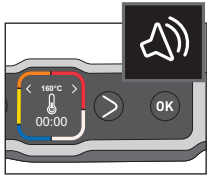



6. Wybrać tryb ręczny i żądaną temperaturę:

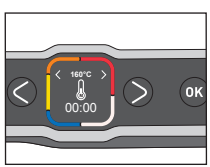
	T° osiągnięta °C OptiGrill+XL	T° wyświetlana °C OptiGrill Elite XL
	90 115	120 150
	160 175	160 190
	200 215	200 230
	250 265	240 270

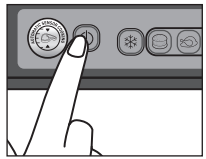
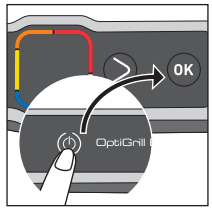
7. Aby rozpocząć pieczenie, nacisnąć przycisk (OK).

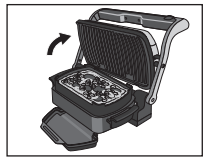
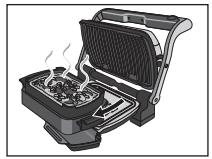
8. Gdy zostanie osiągnięta żądana temperatura, grill zasygnalizuje to sygnałem dźwiękowym. Następnie rozpocznie się proces pieczenia.

9. W trakcie pieczenia można regulować temperaturę.

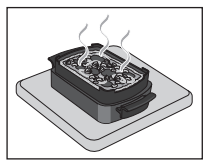



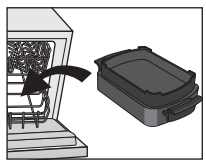
10. Naciśnięcie przycisku WŁ./WYŁ. kończy pieczenie. Wszystkie przyciski wyłączają się, a grill przestaje grzać/piec.

11. Otworzyć grill i wyjąć z niego blachę do pieczenia (trzymać za uchwyty).

UWAGA: gorące powierzchnie, zaleca się używanie rękawic kuchennych.





12. Przystawkę do przekąsek i wypieków można myć w zmywarce.

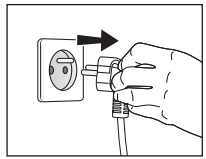
SKŁADNIKI	W PRZYPADKU WSZYSTKICH POTRAW: UŻYWAĆ CZERWONEGO TRYBU RĘCZNEGO (250°C), NAGRZEWAJĄC PRZEZ 6–8 MINUT
MROŻONE FRYTKI**	Ilość: 800 g / wskazówka: w połowie czasu gotowania obróć frytki na drugą stronę / czas gotowania: 30 minut*
MROŻONE KAWAŁKI ZIEMNIAKÓW	Ilość: 800 g / czas gotowania: 30 minut*
MROŻONE NUGGETSY	Ilość: 700 g / czas gotowania: 15 minut*
ŚWIEŻE FRYTKI***	Ilość: 800 g / wskazówki: wymieszaj w misce, dodając 1 łyżkę oleju, w połowie czasu gotowania obróć frytki na drugą stronę / czas gotowania: 35-40 minut*
SZNYCEL **Kotlety cielęce panierowane**	Ilość: 4x100 g / wskazówki: posmaruj mięso olejem i odstaw na 30 minut do lodówki, w połowie czasu gotowania obróć frytki na drugą stronę / czas gotowania: 12 minut*

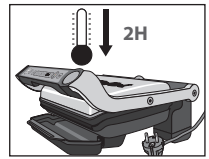
* Czas gotowania można wydłużyć o 5–10 minut, w zależności od pożądanego poziomu przypieczenia.
** Dla lepszego efektu zalecamy użycie mrożonych frytek do pieczenia w piekarniku. W przeciwnym razie należy wydłużyć czas gotowania o 10 minut.
*** **Zalecamy użycie gatunku ziemniaków najlepiej nadających się na frytki.**

Doporučení pro použití pekáče

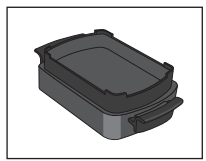
- Před prvním použitím odstraňte z vnitřní a vnější strany ploten veškeré obaly, nálepky a příslušenství.
- Pokyny, které jsou společné pro různé modely, si řádně přečtěte a uschovejte je.
- Pro použití pekáče si přečtěte pokyny pro zařízení a příslušná doporučení.
- Před použitím zkontrolujte, zda jsou obě strany horní grilovací plotny a obě strany pekáče řádně vyčištěné.
- Plotny na vaření a pekáč používejte pouze na přístrojích, pro které byly určené, jinak se můžou poškodit (např. nevkládejte je do trouby, na plynový vařič nebo varnou desku atd.).
- Zkontrolujte, zda jsou plotny a pekáč stabilní, správně uloženy a řádně připevněny. Používejte pouze plotny na vaření a pekáč, které který byl dodaný se zařízením nebo zakoupený v autorizovaném servisním středisku.
- Používejte pouze plastové nebo dřevěné náčiní, aby se nepoškodilo pekáč.
- Nikdy nekrájejte jídlo přímo na pekáči.
- Horký pekáč neponořujte do vody a nepokládejte jej na křehký povrch.
- Aby se zachoval nelepivý povrch, nenechávejte pekáč zahřívat dlouho na prázdno.
- S pekáčem nikdy nemanipulujte. Pokud je horký, používejte pouze rukojeti.
- Zařízení nikdy nezahřívejte bez 2 grilovacích ploten nebo s horní grilovací plotnou a pekáčem.
- Před prvním použitím umyjte plotny a pekáč, nalijte trochu oleje na vaření na pekáč a poté jej utřete kuchyňskou utěrkou.
- Na varný povrch zařízení nepokládejte kuchyňské náčiní.
- Pro čistění ploten na vaření a pekáče doporučujeme použít houbičku, horkou vodu a mycí prostředek. Poté řádně opláchněte, abyste odstranili zbytky jídla. Řádně osušte papírovou utěrkou.
- Pro čistění kterékoliv části grilu nepoužívejte kovové škrabky, drátěnky nebo abrazivní čisticí prostředky. Používejte pouze nylonové nebo nekovové houbičky. Pokud je čistění těžší, namočte plotny na vaření do horké vody s čisticím prostředkem.
- Pekáč není nádoba na pečení, nevkládejte jej do rozehřáté trouby ani na jakýkoliv jiný zdroj tepla. Používejte jej pouze v zařízení.
- Pekáč nezahřívejte pomocí oleje nebo tuku, hrozí nebezpečí zapálení.
- Pekáč nepoužívejte na opékání.
- Nepoužívejte recepty, které vyžadují olej nebo tuk. Toto zařízení není fritovací hrnec ani pánev. Proto v něm nikdy nepřipravujte hranolky, koblihy nebo jiné pokrmy, které vyžadují olej nebo tuk.

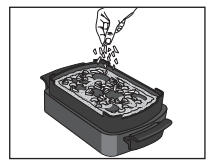
CS



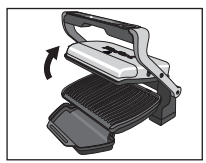


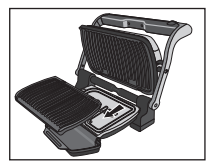
1. Pokud je váš gril OptiGrill už zapnutý a chcete použít pekáč, odpojte jej z napájení a nechte zchladnout alespoň po dobu 2 hodin.

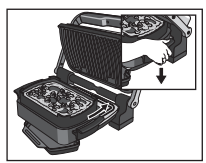




2. Přísady vložte do pekáče.

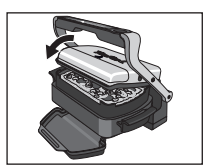


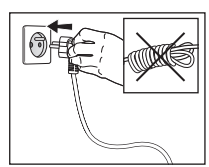




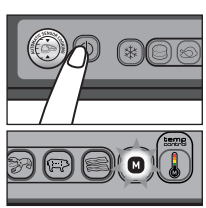
3. Otevřete gril, odstraňte spodní grilovací plotny a vyměňte je za pekáč.

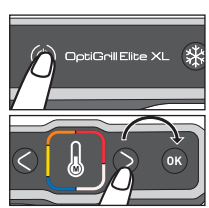
   POZOR: Zkontrolujte, zda je horní grilovací plotna v zařízení řádně namontovaná.





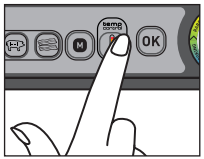
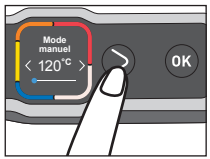
4. Gril zavřete a zapojte jej do napájení.





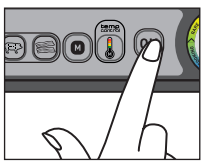
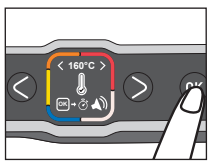
5. Stiskněte tlačítko Zapnout/ Vypnout.

CS

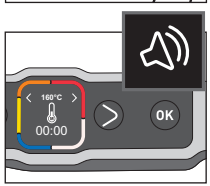



6. Zvolte manuální režim a požadovanou teplotu:

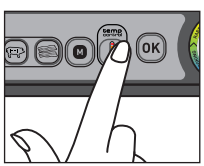
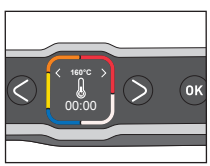
	T° dosáhnutá °C OptiGrill+XL	T° zobrazená °C OptiGrill Elite XL
	90 115	120 150
	160 175	160 190
	200 215	200 230
	250 265	240 270

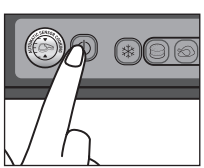
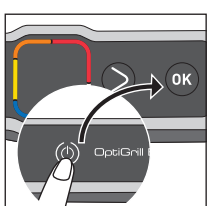
7. Vaření začnete stisknutím tlačítka (OK).

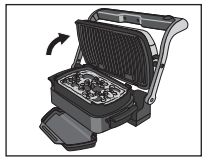
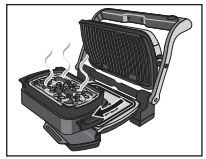
8. Po dosažení požadované teploty gril pípne. Poté se může začít s vařením.

9. Během vaření můžete upravit teplotu.

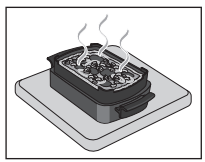



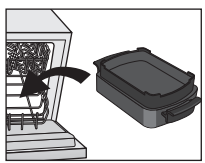
10. Vaření ukončete stisknutím tlačítka Zapnout/Vypnout. Všechna tlačítka se vypnou a gril se přestane ohřívat/opékat.

11. Otevřete gril a pomocí rukojetí odstraňte pekáč.

POZOR: horký povrch, doporučujeme použít chňapky.





12. Pekáč se může umývat v myčce na nádobí.

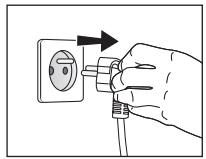
INGREDIENCE	PRO VŠECHNY: POUŽIJTE ČERVENÝ MANUÁLNÍ REŽIM (250 °C) A PŘEDEHŘEJTE PO DOBU 6–8 MINUT
MRAŽENÉ HRANOLKY**	Množství: 800 g / Tip: Po uplynutí poloviny doby vaření hranolky otočte / Doba vaření: 30 min*
MRAŽENÉ BRAMBOROVÉ KOUSKY	Množství: 800 g / Doba vaření: 30 min*
MRAŽENÉ NUGETY	Množství: 700 g / Doba vaření: 15 min*
ČERSTVÉ HRANOLKY***	Množství: 800 g / Tipy: Smíchejte v míse s 1 lžící oleje a po uplynutí poloviny doby vaření hranolky otočte / Doba vaření: 35-40 min*
ŘÍZEK **Obalované telecí kotlety**	Množství: 4x100 g / Tipy: Potřete olejem a nechte odpočinout v lednici po dobu 30 minut, po uplynutí poloviny doby vaření otočte / Doba vaření: 12 min*

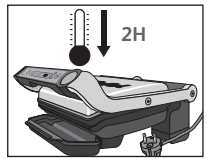
* Vaření může trvat zhruba o 5–10 minut déle v závislosti na požadované míře zhnědnutí.
** Pro lepší výsledky doporučujeme použít mražené hranolky do trouby, jinak prodlužte dobu vaření o 10 minut.
*** **Doporučujeme použít odrůdu brambor vhodnou na přípravu hranolek.**

Odporúčania pre používanie príslušenstva plechu na pečenie

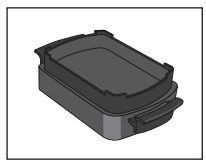
- Pred prvým použitím odstráňte z vnútrajška a vonkajška platní všetok obalový materiál, nálepky a prípadné doplnky.
- Prečítajte si pozorne pokyny spoločné pre rôzne modely a majte ich vždy poruke.
- Prečítajte si taktiež návod na obsluhu prístroja, s ktorým budete toto príslušenstvo plechu na pečenie používať, kde nájdete príslušné odporúčania.
- Pred použitím skontrolujte, či sú obidve strany hornej grilovacej platne a obidve strany príslušenstva plechu na pečenie čisté.
- Aby ste zabránili poškodeniu varných platní a príslušenstva plechu na pečenie, používajte ich iba s prístrojom, pre ktorý sú určené (napr. ich neumiestňujte do rúry, na plynový horák, elektrickú platňu a pod.).
- Uistite sa, že sú platne a príslušenstvo plechu na pečenie stabilné, správne umiestnené a správne zaistené v prístroji. Používajte iba také varné platne a príslušenstvo plechu na pečenie, ktoré bolo dodané s prístrojom alebo ste si ho kúpili vo výhradnom servisnom stredisku.
- Aby ste predišli poškodeniu príslušenstva plechu na pečenie, vždy používajte plastové alebo drevené náčinie.
- Nikdy nekrájajte pokrm priamo na príslušenstve plechu na pečenie.
- Nikdy neklaďte horúce príslušenstvo plechu na pečenie do vody alebo na nestabilný povrch.
- S cieľom zachovať kvalitu nepriľnavej vrstvy nenechávajte príslušenstvo plechu na pečenie dlho zahrievať prázdne.
- S príslušenstvom plechu na pečenie sa nesmie nikdy manipulovať, keď je horúce – jedine pomocou úchytiek.
- Prístroj nikdy nezahrievajte bez dvoch grilovacích platní alebo bez hornej grilovacej platne a príslušenstva plechu na pečenie.
- Pred prvým použitím platne a príslušenstvo plechu na pečenie umyte, následne naneste trošku kuchynského oleja a zotrite pomocou nasiakavej kuchynskej utierky.
- Neklaďte kuchynské náčinie na varné plochy prístroja.
- Na čistenie varných dosiek a príslušenstva plechu na pečenie sa odporúča použiť špongiu, teplú vodu a tekutý čistič. Následne treba všetky zvyšky dôkladne zmyť pod tečúcou vodou. Dôkladne osušte pomocou papierovej utierky.
- Na čistenie žiadnej časti grilu nepoužívajte kovové drôtenky ani žiadne abrazívne čistiace prostriedky; používajte iba nylonové alebo nekovové hubky. V prípade veľkého znečistenia namočte varné dosky do horúcej vody zmiešanej s čistiacim tekutým prípravkom.
- Príslušenstvo plechu na pečenie nie je pekáč. Neumiestňujte ho do rúry alebo na hocijaký tepelný zdroj iný, než je samotný prístroj.
- Nezohrievajte príslušenstvo plechu na pečenie prostredníctvom oleja alebo tuku – hrozilo by vznietenie.

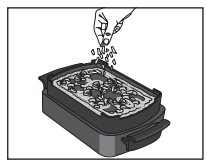
- Nepoužívajte príslušenstvo plechu na pečenie na zapekanie.
- Nepripravujte pokrmy s olejom a tukom. Tento prístroj nie je fritéza ani panvica na smaženie. Preto ho v žiadnom prípade nepoužívajte na prípravu hranolčekov, šišiek alebo iných pokrmov pomocou oleja alebo tuku.



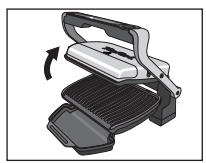


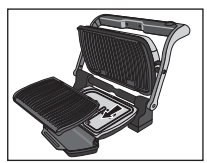
1. Ak je už OptiGrill rozohriaty a chcete použiť príslušenstvo plechu na pečenie, odpojte ho od zásuvky v stene a nechajte ho minimálne na 2 hodiny vychladnúť.

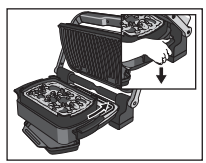




2. Vložte prísady do príslušenstva plechu na pečenie.

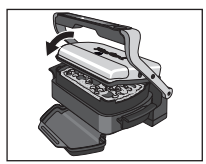


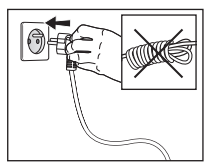




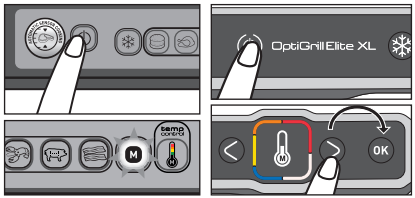
3. Otvorte gril, odstráňte spodnú grilovaciu platňu a nahraďte ju príslušenstvom plechu na pečenie.

   VÝSTRAHA: Uistite sa, že je horná grilovacia platňa v prístroji riadne upevnená.

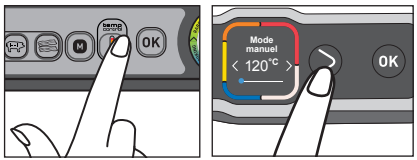




4. Zatvorte gril a zapojte ho do zásuvky.

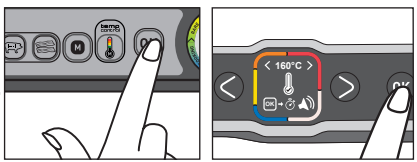


5. Stlačte hlavný zapínač/vypínač.

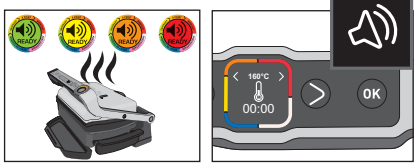


6. Zvoľte manuálny režim a požadovanú teplotu:

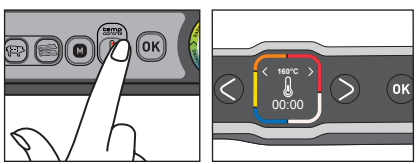
	T° dosiahnutá °C OptiGrill+XL	T° zobrazená °C OptiGrill Elite XL
	90 115	120 150
	160 175	160 190
	200 215	200 230
	250 265	240 270



7. Spustite prípravu pokrmu stlačením tlačidla (OK).

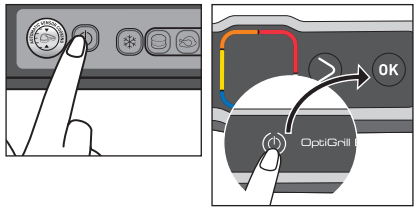


8. Po dosiahnutí požadovanej teploty gril pípne. Následne začína samotná príprava pokrmu.

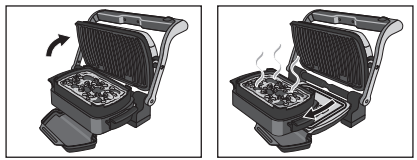


9. Počas prípravy pokrmu je možné nastavovať teplotu.

SK

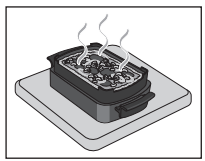


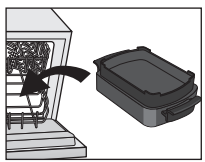
10. Prípravu pokrmu ukončíte stlačením hlavného zapínača/vypínača. Všetky tlačidlá sa vypnú, gril sa vypne a ukončí prípravu pokrmu.



11. Otvorte gril a pomocou držadiel z neho vyberte príslušenstvo plechu na pečenie.

VÝSTRAHA: Horúce povrchy – odporúča sa použiť rukavice.





12. Príslušenstvo plechu na pečenie možno umývať v umývačke riadu.

SK

INGREDIENCIE	PRE VŠETKÝCH: POUŽÍVAJTE MANUÁLNY ČERVENÝ REŽIM (250 °C) A PREDHREJTE PO DOBU 6 – 8 MINÚT
MRAZENÉ HRANOLČEKY**	Množstvo: 800 g/rada: v polovici trvania tepelnej úpravy otočte/doba tepelnej úpravy: 30 minút*
MRAZENÉ AMERICKÉ ZEMIAKY	Množstvo: 800 g/doba tepelnej úpravy: 30 minút*
MRAZENÉ NUGETKY	Množstvo: 700 g/doba tepelnej úpravy: 15 minút*
ČERSTVÉ HRANOLČEKY***	Množstvo: 800 g/rady: zmiešajte s 1 lyžicou oleja v miske, v polovici trvania tepelnej úpravy otočte/doba tepelnej úpravy: 35-40 minút*
SCHNITZEL **Obaľované teľacie rezne**	Množstvo: 4x100 g/rady: potrite olejom a nechajte odležať 30 minút v chladničke, v polovici trvania tepelnej úpravy otočte/doba tepelnej úpravy: 12 minút*

* Doba tepelnej úpravy sa môže zvýšiť o 5 – 10 minút v závislosti od želaného opečenia.

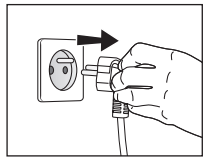
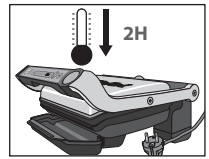
** Na dosiahnutie lepších výsledkov odporúčame používať mrazené hranolčeky určené na pečenie v rúre. V opačnom prípade predĺžte čas tepelnej úpravy o 10 minút.

*** **Odporúčame používať typ zemiakov vhodný na prípravu hranolčekov.**

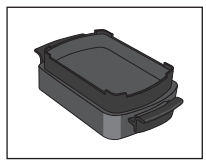
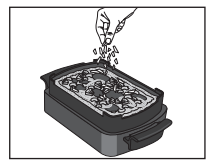
Javaslatok a sütőtálca kiegészítő használatához

- Az első használatba vétel előtt távolítson el minden csomagolóanyagot, címkét és kiegészítőt a sütőlapok külső és belső felületéről.
- A több típusra is érvényes használati útmutatót gondosan olvassa el és tartsa a készülék közelében.
- A sütőtálca kiegészítő használatakor vegye figyelembe a használati útmutatóját.
- A használatba vétel előtt a felső sütőlap és a sütőtálca kiegészítő mindkét oldalát alaposan meg kell tisztítani.
- A sütőlapok és a sütőtálca kiegészítő megrongálódásának elkerülése érdekében csak a készülékhez szánt kiegészítőket használja, amelyeket ahhoz terveztek (pl. ne tegye kályhába, a gázgyűrűre vagy elektromos főzőlapra stb.).
- A sütőtálca kiegészítőt stabilan helyezze a készülékre és megfelelően rögzítse. Csak a grillsütővel együtt szállított, vagy a hivatalos szakszerviztől vásárolt sütőtálca kiegészítőt és tepsiket használja.
- A sütőtálca kiegészítő megrongálódásának elkerülése érdekében mindig műanyag vagy fa eszközöket használjon.
- Az élelmiszert soha ne vágja késsel közvetlenül a sütőtálca kiegészítőn.
- A forró sütőtálca kiegészítőt ne tegye vízbe vagy törékeny felületre.
- A tapadásmentes bevonat megóvása érdekében üresen ne hevítse túl sokáig.
- A forró sütőtálca kiegészítőt kizárólag a fogantyúknál fogja meg.
- A készüléket csak akkor melegítse fel, ha a 2 sütőlap, vagy a sütőtálca kiegészítő és a felső sütőlap is rajta van.
- Az első használatba vétel előtt mossa le a sütőlapokat és a sütőtálca kiegészítőt, a sütőtálca kiegészítőre öntsön kevés étolajat és nedvszívó konyharuhával törölje le.
- A sütés közben használt eszközöket ne tegye a készülék sütőfelületeire.
- Javasoljuk, hogy a sütőlapokat és a sütőtálca kiegészítőt szivaccsal, forró vízzel és mosogatószerrel tisztítsa meg, majd alapos öblítéssel távolítsa el a maradványokat. Papírtörlővel alaposan szárítsa meg.
- A készülék tisztításához ne használjon fémet tartalmazó súrolóeszközt vagy súroló hatású tisztítószert, kizárólag műanyag vagy nem fémes tisztítóeszközt használjon. Ha a tisztítás nehézségekbe ütközik, a sütőlapokat merítse mosogatószert tartalmazó forró vízbe.
- A sütőtálca kiegészítőt nem sütőedény, ne tegye sütőbe vagy más hőforrásra, kizárólag ebbe a készülékbe.
- A sütőtálca kiegészítőt ne hevítse olajjal vagy zsírral, mert ezek meggyulladhatnak.
- A sütőtálca kiegészítőt ne használja pirításra.
- Olajat vagy zsírt igénylő ételek elkészítésére ne használja. A készülék nem olajsütő vagy serpenyő. Ezért kifejezetten tilos sült burgonya, fánk, vagy más, olajat vagy zsírt igénylő étel elkészítéséhez használni.

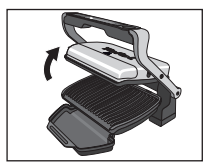
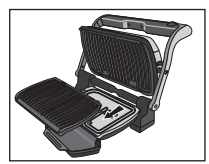
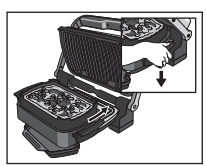
HU

1. Ha az OptiGrill már működésben van és a snack-sütőt szeretné használni, akkor a készüléket csatlakoztassa le a hálózati feszültségről és legalább 2 óráig hagyja hűlni.

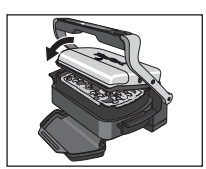
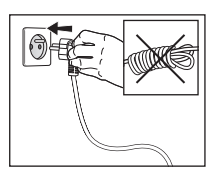



2. A hozzávalókat tegye a sütőtálca kiegészítőre.

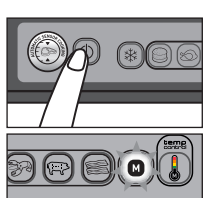




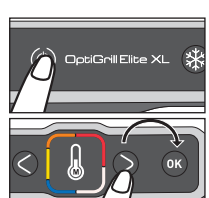
3. Nyissa fel a készüléket, vegye ki az alsó sütőlapot és tegye a helyére a sütőtálca kiegészítőt.

   VIGYÁZAT: ügyeljen arra, hogy a felső sütőlap megfelelően legyen behelyezve.

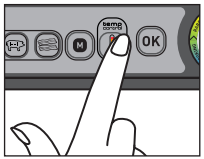
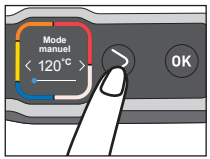
4. Zárja le a készüléket és csatlakoztassa a hálózati feszültségre.





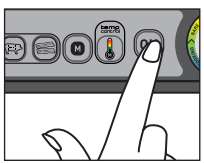
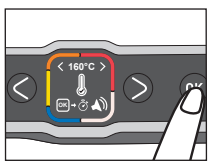
5. Nyomja meg az On/Off (Be/Ki) gombot.

HU

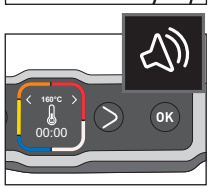



6. Válassza ki a kézi üzemmódot és a kívánt hőmérsékletet:

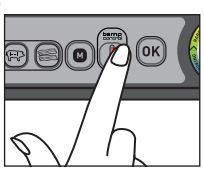
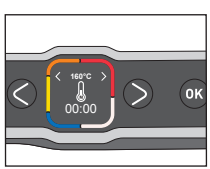
	T° elért °C OptiGrill+XL	T° elért °C OptiGrill Elite XL
	90 115	120 150
	160 175	160 190
	200 215	200 230
	250 265	240 270

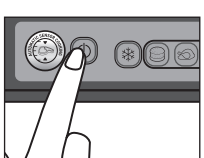
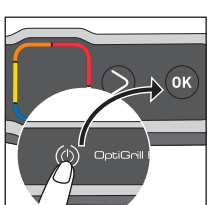
7. Az OK gomb megnyomásával kezdje el a sütést.

8. Amikor a grillsütő eléri a kívánt hőmérsékletet, sípolás hallható. Ekkor elkezdődik a sütési folyamat.

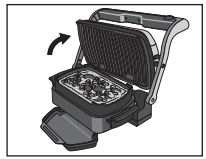
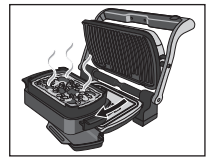



9. A hőmérsékletet a folyamat közben módosítani lehet.

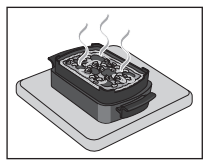
10. Az ON/OFF (BE/KI) gombbal fejezze be a sütést. Minden gomb kikapcsolódik, a készülék befejezi a sütést/ melegítést.

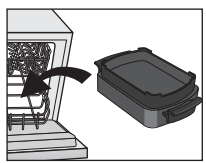
HU

11. Nyissa fel a készüléket és a fogantyúinál fogva vegye ki belőle a sütőtálca kiegészítőt.

VIGYÁZAT: forró felületek, javasoljuk hővédő kesztyű használatát.





12. A sütőtálca kiegészítőt mosogatógépben lehet tisztítani.

HOZZÁVALÓK	AZ ÖSSZES ESETÉBEN: HASZNÁLJA A PIROS KÉZI ÜZEMMÓDOT (250 °C), ÉS MELEGÍTSE ELŐ 6-8 PERCIG
FAGYASZTOTT HASÁBBURGONYA**	Mennyiség: 800 g / Tipp: a sütés felénél fordítsa meg. / Főzési idő: 30 perc*
FAGYASZTOTT BURGONYADARABOK	Mennyiség: 800 g/Főzési idő: 30 perc*
FAGYASZTOTT CSIRKEFALATOK	Mennyiség: 700 g/Főzési idő: 15 perc*
FRISS HASÁBBURGONYA***	Mennyiség: 800 g/Tippek: Keverje össze 1 evőkanál olajjal egy tálban, majd a sütés felénél fordítsa meg/ Főzési idő: 35-40 perc*
SCHNITZEL **Rántott borjúszelet**	Mennyiség: 4x100 g/Tippek: Kenje be olajjal és pihentesse 30 percig hűtőszekrényben, majd a sütés felénél fordítsa meg /Főzési idő: 12 perc*

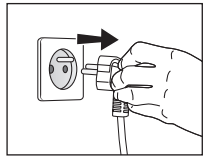
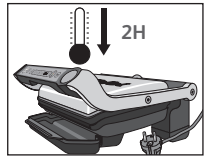
* A főzési idő a kívánt pirítástól függően 5-10 perccel növelhető.
** A jobb eredmény érdekében javasoljuk fagyasztott hasábburgonya használatát, ellenkező esetben növelje a főzési időt 10 perccel.
*** **Javasoljuk, hogy a hasábburgonyához a legjobb burgonyaváltozatot használja.**

HU

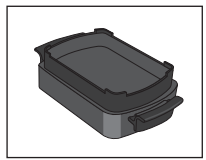
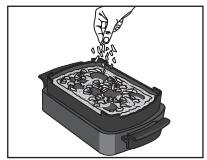
Recomandare pentru utilizarea tăvii de copt

- Înainte de prima utilizare, îndepărtați toate materialele de ambalare, autocolantele și accesoriile de pe interiorul și exteriorul plăcilor.
- Citiți cu atenție instrucțiunile și păstrați-le la îndemână; acestea sunt comune pentru diferite modele.
- Consultați instrucțiunile aparatului și recomandările asociate pentru utilizarea acestei tăvi de copt.
- Verificați ca ambele părți ale plăcii grill de sus și ambele părți ale tăvii de copt să fie bine curățate înainte de utilizare.
- Pentru a evita deteriorarea plăcilor de gătit și a tăvii de copt, folosiți-le doar împreună cu aparatul pentru care sunt destinate (de ex., nu le puneți în cuptor, pe ochiurile de aragaz sau pe plita electrică etc.).
- Asigurați-vă că plăcile și tava de copt sunt așezate stabil, bine poziționate și corect fixate pe aparat. Folosiți numai plăcile de gătit și tava de copt furnizate cu aparatul sau cumpărate dintr-un centru de service autorizat.
- Pentru a evita deteriorarea tăvii de copt, folosiți întotdeauna ustensile din plastic sau lemn.
- Nu tăiați niciodată alimentele direct în tava de copt.
- Nu așezați tava de copt fierbinte sub apă sau pe o suprafață fragilă.
- Pentru a păstra caracteristicile stratului antiaderent, nu încălziți tava de copt goală.
- Tava de copt nu trebuie niciodată manevrată cât timp este fierbinte, cu excepția situațiilor când folosiți mânerele.
- Nu încălziți niciodată aparatul fără cele 2 plăci grill de gătit sau fără placa grill de sus și tava de copt.
- Înainte de prima utilizare, spălați plăcile și tava de copt, apoi puneți puțin ulei pe tavă și ștergeți-o cu un șervețel de bucătărie absorbant.
- Nu puneți ustensile de bucătărie pe suprafețele de gătit ale aparatului.
- Vă recomandăm să folosiți un burete, apă caldă și detergent lichid de vase pentru a spăla plăcile de gătit și tava de copt, apoi să le clătiți bine pentru a îndepărta orice reziduuri. Uscați bine folosind un prosop de hârtie.
- Nu folosiți bureți abrazivi din metal sau de sârmă și nici produse de curățat abrazive pentru a curăța componentele grillului; utilizați numai bureți din nailon sau nemetalici. În cazul în care curățarea este dificilă, lăsați la înmuiat plăcile de gătit în apă caldă cu detergent lichid de spălat vase.
- Tava de copt nu este un vas pentru copt; nu o folosiți în cuptor sau pe orice altă sursă de căldură, alta decât aparatul dvs.
- Nu utilizați tava de copt pentru a rumeni alimentele.
- Nu folosiți această tavă pentru prăjire, prăjire în baie de ulei sau pentru a găti orice aliment care necesită ulei.

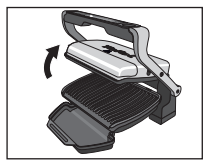
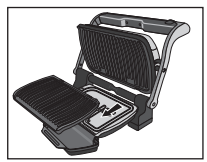
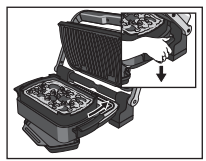
RO

1. Dacă aparatul OptiGrill funcționează deja și doriți să utilizați tava de copt, deconectați grillul de la priză și lăsați-l să se răcească cel puțin 2 ore.

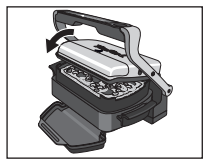
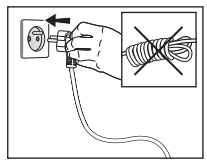



2. Puneți ingredientele în tava de copt.

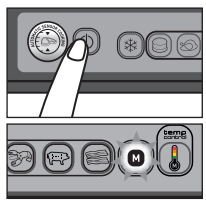




3. Deschideți grillul, scoateți placa grill de jos și înlocuiți-o cu tava de copt.

   ATENȚIE: Verificați ca placa grill de sus să fie corect poziționată în aparat.

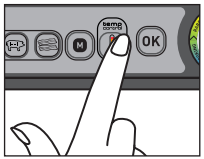
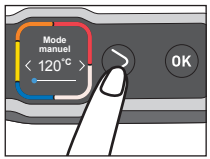



4. Închideți grillul și introduceți-l în priză.



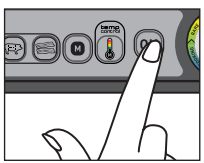
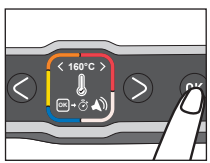
5. Apăsați butonul de pornire/ oprire.

RO

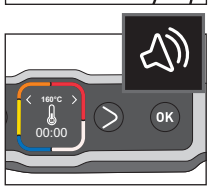



6. Selectați modul manual și temperatura dorită:

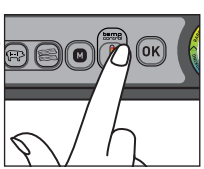
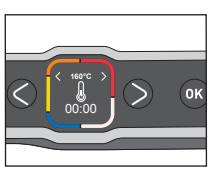
	T° atinsă °C OptiGrill+XL	T° atinsă °C OptiGrill Elite XL
	90 115	120 150
	160 175	160 190
	200 215	200 230
	250 265	240 270

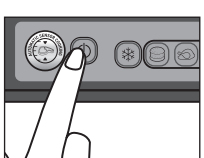
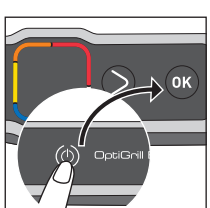
7. Începeți gătirea apăsând butonul OK.

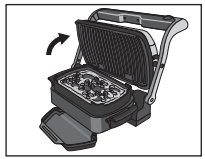
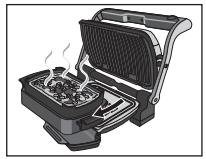
8. Atunci când este atinsă temperatura dorită, grillul va emite un semnal sonor, iar procesul de gătire va începe.

9. Puteți ajusta temperatura în timpul procesului de gătire.

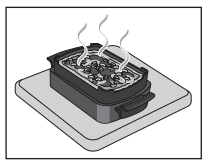
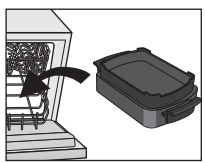



10. Opriți gătirea apăsând butonul de pornire/oprire. Toate butoanele se sting, iar grillul oprește încălzirea/gătirea.

11. Deschideți grillul și îndepărtați tava de copt de pe grill cu ajutorul mânerelor sale

ATENȚIE: suprafețe fierbinți; se recomandă utilizarea unor mănuși de bucătărie.

12. Tava de copt poate fi spălată în mașina de spălat vase.

INGREDIENTE	PENTRU TOATE: UTILIZAȚI MODUL MANUAL ROȘU (250 °C) ȘI PREÎNCĂLZIȚI TIMP DE 6-8 MIN.
CARTOFI CONGELAȚI**	Cantitate: 800 g / Recomandare: întoarceți la jumătatea procesului de gătit / Timp de gătire: 30 min.*
CARTOFI WEDGES CONGELAȚI	Cantitate: 800 g / Timp de gătire: 30 min.*
NUGGETS CONGELAȚI	Cantitate: 700 g / Timp de gătire: 15 min.*
CARTOFI PROASPEȚI***	Cantitate: 800 g / Recomandări: Amestecați cu 1 lingură de ulei într-un bol; întoarceți la jumătatea procesului de gătit / Timp de gătire: 35-40 min.*
ȘNIȚEL **Cotlete de vită pane**	Cantitate: 4x100 g / Recomandări: Dați prin ulei și lăsați să stea în frigider 30 de minute; întoarceți la jumătatea procesului de gătit / / Timp de gătire: 12 min.*

* Timpul de gătire poate fi mărit cu 5-10 minute, în funcție de preferința de rumenire.

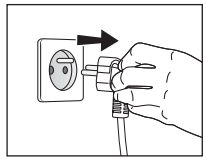
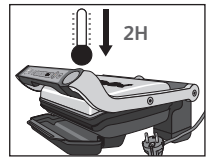
** Vă recomandăm să folosiți cartofi congelați pentru cuptor pentru a obține un rezultat mai bun; în cazul în care nu aveți acest fel de cartofi, măriți timpul de gătire cu 10 minute.

*** **Vă recomandăm să folosiți un soi de cartofi potrivit pentru a face cartofi prăjiți.**

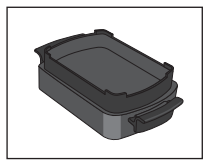
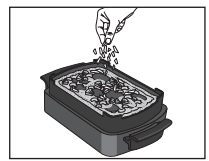
Preporuke za korištenje pleha za pečenje

- Prije prve upotrebe skinite svu ambalažu, naljepnice i dodatke koji se nalaze unutra i izvana.
- Pažljivo pročitajte uputstva koja se odnose na različite modele i držite ih pri ruci.
- Uputstva za korištenje pleha za pečenje i povezane preporuke potražite u uputstvima za aparat.
- Prije upotrebe provjerite jesu li obje strane gornje ploče za roštilj i obje strane pleha za pečenje dobro očišćene
- Da se ploče za kuhanje i pleh za pečenje ne bi oštetili, koristite ih samo na aparatu za koji su dizajnirani (na primjer, ne stavljajte ih u pećnicu, na plinsku ili električnu ploču za kuhanje itd).
- Provjerite da li su ploče i pleh za pečenje stabilni, dobro pozicionirani i pravilno pričvršćeni na aparat. Koristite samo ploče za kuhanje i pleh za pečenje koje ste dobili uz aparat ili kupili od ovlaštenog servisnog centra.
- Da se pleh za pečenje ne bi oštetio, uvijek koristite plastični ili drveni pribor za kuhanje.
- Nikada nemojte rezati hranu izravno na plehu za pečenje.
- Pleh za pečenje nemojte stavljati pod vodu ni na osjetljive površine.
- Da biste sačuvali neprijanjajuću oblogu, pleh za pečenje nemojte zagrijavati dok je prazan.
- Pleh za pečenje nikada nemojte dirati kada je vruć, osim za drške.
- Aparat nikada nemojte zagrijavati bez 2 ploče za kuhanje ili sa gornjom pločom za kuhanje i plehom za pečenje.
- Prije prve upotrebe operite ploče i pleh za pečenje, sipajte malo ulja za kuhanje na pleh za pečenje, a zatim ga obrišite upijajućim papirnim ubrusom.
- Ne stavljajte kuhinjski pribor na površine za kuhanje na ovom aparatu.
- Savjetujemo vam da koristite spužvu, toplu vodu i deterdžent za posuđe da biste očistili ploče za kuhanje i pleh za pečenje, a zatim temeljno isperite da biste uklonili ostatke. Temeljno osušite papirnim ubrusom.
- Nemojte koristiti metalnu žicu za ribanje, čeličnu vunu ni bilo kakva abrazivna sredstva za čišćenje bilo kojeg dijela roštilja, koristite samo najlonske ili nemetalne dodatke za čišćenje. Ako je čišćenje zahtjevno, namočite ploče za kuhanje u vruću vodu pomiješanu sa deterdžentom za posuđe.
- Pleh za pečenje nemojte stavljati u pećnicu ni na bilo koji drugi izvor toplote osim u aparat.
- Pleh za pečenje nemojte koristiti da biste zapekli hranu.
- Ovaj pleh nemojte koristiti za prženje, prženje u dubokom ulju ili bilo kakvu pripremu hrane koja zahtijeva ulje.

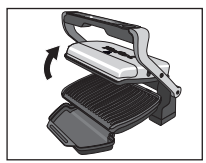
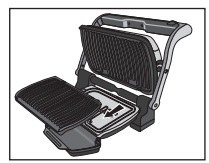
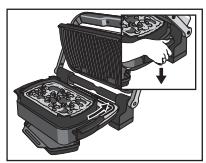
BS

1. Ako je vaš OptiGrill već uključen i želite koristiti pleh za pečenje, isključite roštilj iz zidne utičnice i pustite da se hladi najmanje 2 sata.

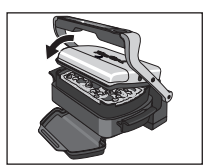
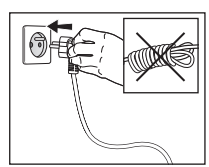



2. Stavite sastojke u pleh za pečenje.

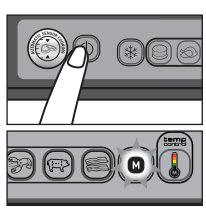
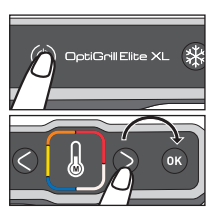




3. Otvorite roštilj, izvadite donju ploču roštilja i zamijenite je plehom za pečenje.

   OPREZ: Provjerite da li je gornja ploča za roštilj ispravno postavljena u aparat.

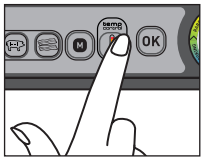
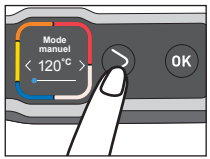



4. Zatvorite roštilj i uključite ga u struju.

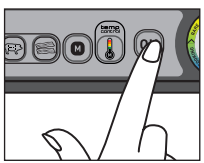
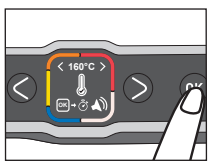
5. Pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje.

BS

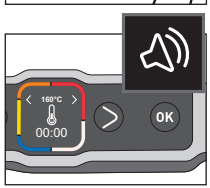



6. Odaberite ručni način rada iželjenu temperaturu:

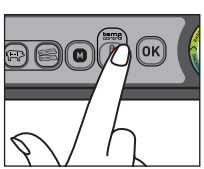
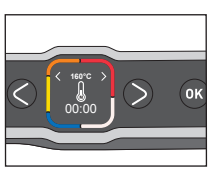
	T° dostignuto °C OptiGrill+XL	T° dostignuto °C OptiGrill Elite XL
	90 115	120 150
	160 175	160 190
	200 215	200 230
	250 265	240 270

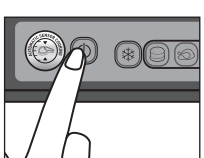
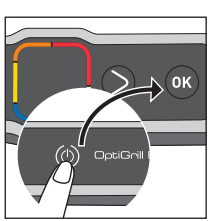
7. Počnite kuhati pritiskom na tipku (OK).

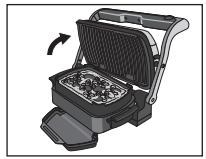
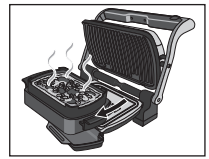
8. Kada je željena temperatura postignuta, roštilj će se oglasiti i proces kuhanja će početi.

9. Možete podesiti temperaturu tokom kuhanja.

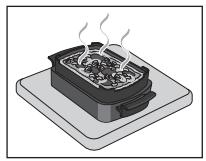



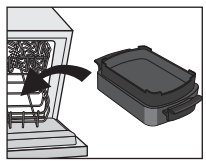
10. Završite kuhanje pritiskom tipke za uključivanje/isključivanje. Isključit će se sve tipke, roštilj zaustavlja grijanje/kuhanje.

11. Otvorite roštilj i izvadite pleh za pečenje iz roštilja tako da ga uhvatite za drške

OPREZ: vruća površina, preporučuje se upotreba rukavica.





12. Pleh za pečenje možete pratiu mašini za posuđe.

SASTOJCI	ZA SVE : KORISTITE RUČNI NAČIN RADA CRVENO (250 °C) I ZAGRIJTE 6 – 8 MINUTA
ZAMRZNUTI POMFRIT**	Količina: 800 g / Savjet: okrenite na pola kuhanja / Vrijeme kuhanja : 30 min*
ZAMRZNUT NAREZAN KROMPIR	Količina: 800 g / Vrijeme kuhanja : 30 min*
ZAMRZNUTI MEDALJONI	Količina: 700 g / Vrijeme kuhanja : 15 min*
SVJEŽI POMFRIT***	Količina: 800 g / Savjet : Pomiješajte sa 1 kašikom ulja u posudi, okrenite na pola kuhanja / Vrijeme kuhanja : 35-40 min*
ŠNICLA Pohovani teleći kotleti	Količina: 4x100g / Savjet : Premažite uljem i ostavite da stoji u frižideru 30 minuta, okrenite na pola kuhanja / Vrijeme kuhanja : 12 min*

* Vrijeme kuhanja može se povećati za 5 – 10 minuta zavisno od željenog nivoa zapečenosti.

** Preporučujemo da za bolje rezultate upotrijebite zamrznuti pomfrit za pećnicu, u suprotnom povećajte vrijeme kuhanja za 10 minuta.

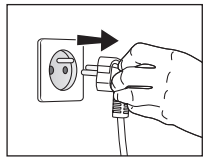
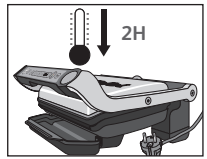
*** **Preporučujemo da upotrijebite vrstu krompira koja je najbolja za pomfrit.**

BS

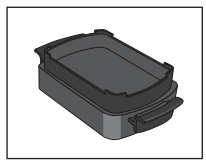
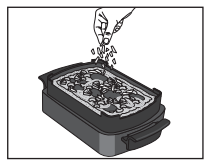
A sütőtálca tartozék használatával kapcsolatos javaslat

- Az első használat előtt távolítsa el az összes csomagolóanyagot, matricát és tartozékot a lapok belsejéből és külsejéről.
- Figyelmesen olvassa el a használati utasítást az összes különböző modell esetében, és tartsa elérhető közelségben.
- A sütőtálca tartozék használatát és a kapcsolódó javaslatokat illetően tekintse át a készülék használati utasítását.
- Használat előtt ellenőrizze, hogy teljesen tiszta-e a felső grillezőlap mindkét oldala és a sütőtálca tartozék mindkét oldala.
- A sütőlapokat és a sütőtálca tartozékot a károsodás megelőzése érdekében kizárólag azon a készüléken használja, amelyekhez tervezték őket (pl. ne helyezze őket sütőbe, gázrózsára vagy elektromos főzőlapra stb.).
- Ügyeljen arra, hogy a lapok és a sütőtálca tartozék stabilan, megfelelő módon legyen elhelyezve és helyes módon csatlakozzon a készülékhez. Kizárólag a készülékhez mellékelt vagy hivatalos szervizközpontból vásárolt sütőlapokat és sütőtálca tartozékokat használjon.
- A sütőtálca tartozék károsodásának elkerülése érdekében mindig műanyag vagy fából készült eszközöket használjon.
- Soha ne vágjon ételeket közvetlenül a sütőtálca tartozékon.
- Ne helyezze a forró sütőtálca tartozékot víz alá vagy törékeny felületre.
- A tapadásmentes bevonatot a tulajdonságai megőrzése érdekében ne hagyja a sütőtálca tartozékot túl sokáig üresen melegedni.
- A sütőtálca tartozékot forró állapotában kizárólag a fogantyúinál fogva szabad megfogni.
- Soha ne melegítse úgy a készüléket, hogy nincs rajta a 2 grillezőlap vagy a felső grillezőlap és a sütőtálca tartozék.
- Az első használat előtt mossa el a lapokat és a sütőtálca tartozékot, tegyen egy kis mennyiségű sütőolajat a sütőtálca tartozékra, majd törölje le nedvszívó konyhai törlővel.
- Ne helyezzen sütőeszközöket a készülék sütőfelületeire.
- Javasoljuk, hogy szivacs, forró víz és mosogatószer használatával tisztítsa meg a sütőlapokat és a sütőtálca tartozékot, majd az összes maradvány eltávolítása érdekében alaposan öblítse el őket. Papírtörlő használatával törölje teljesen szárazra.
- Ne használjon fémből készült súrolószivacsot, acéldörzsit vagy súroló hatású tisztítószereket a grillezőlap tisztítására; kizárólag nejlonból készült vagy fémmentes szivacsokat használjon. Amennyiben nehéznek bizonyul a tisztítás, áztassa be a sütőlapokat mosogatószeres, forró vízbe.
- A sütőtálca tartozék nem sütőedény; ne helyezze sütőbe vagy egyéb hőforrásba, hanem kizárólag a készülékével együtt használja.
- Ne használja a sütőtálca tartozékot pirításhoz.
- Ne használja a tartozékot olajban sütéshez vagy olaj használatát igénylő étel főzéséhez.

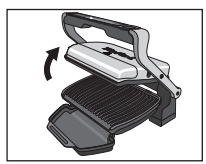
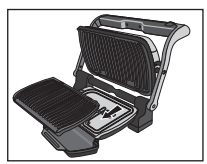
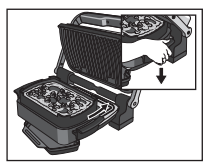
HR

1. Ha az OptiGrill már működésben van, és használni szeretné a sütőtálca tartozékot, akkor húzza ki a grillező tápkábelét a fali aljzatból, és hagyja a grillezőt legalább 2 órán át hűlni.

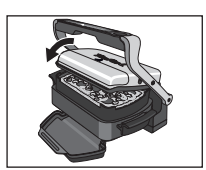
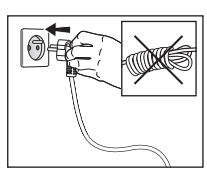



2. Helyezze a hozzávalókat a sütőtálca tartozékba.

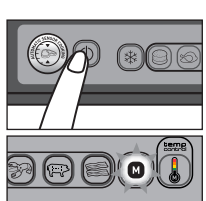
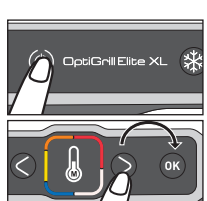




3. Nyissa fel a grillezőt, távolítsa el az alsó grillezőlapot, és tegye a helyére a sütőtálca tartozékot.

   VIGYÁZAT: Ügyeljen, hogy a felső grillezőlap helyes módon legyen a készülékbe helyezve.

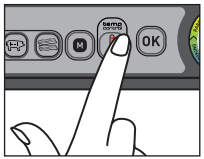
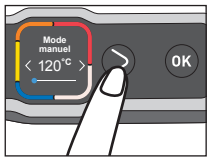



4. Csukja le a grillezőt, és csatlakoztassa a tápellátáshoz.

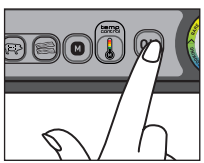
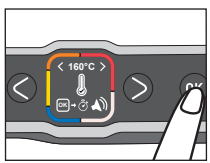
5. Nyomja meg a be-/kikapcsoló gombot.

HR

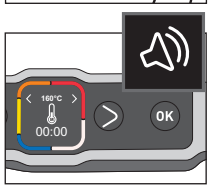



6. Válassza ki a kézi üzemmódot és a kívánt hőmérsékletet:

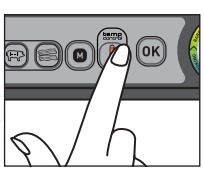
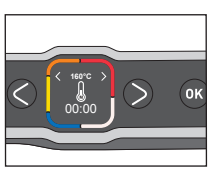
	T° elérte: °C OptiGrill+XL	T° elérte: °C OptiGrill Elite XL
	90 115	120 150
	160 175	160 190
	200 215	200 230
	250 265	240 270

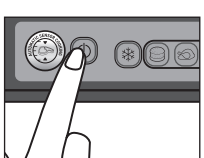
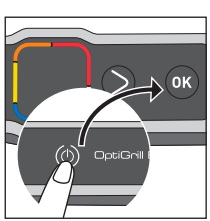
7. A sütést a(z) OK gomb megnyomásával kezdheti el.

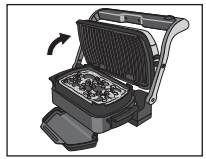
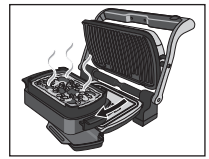
8. A kívánt hőmérséklet elérésekor a grillsütő sípol, és megkezdődik a sütési folyamat.

9. A sütés közben módosítható a hőmérséklet.

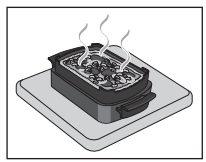



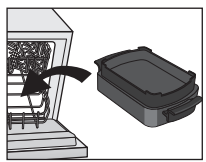
10. A sütést a BE/KI gomb megnyomásával fejezheti be. Mindegyik gomb kikapcsol, és a grillező befejezi a melegítést/sütést.

11. Nyissa ki a grillezőt, és távolítsa el a sütőtálca tartozékot a fogantyúinál fogva.

VIGYÁZAT: forró felületek; sütőkesztyű használata javasolt.





12. A sütőtálca tartozék mosogatógépben tisztítható.

SASTOJCI	ZA SVE: UPOTRIJEBITE RUČNI NAČIN RADA CRVENO (250 °C) I ZAGRIJAVAJTE 6 – 8 MINUTA
ZAMRZNUTI KRUMPIRIĆI**	Količina 800 g / Savjet: okrenite na pola kuhanja / Vrijeme kuhanja: 30 min*
ZAMRZNUTE KRIŠKE KRUMPIRA	Količina 800 g / Vrijeme kuhanja: 30 min*
ZAMRZNUTI MEDALJONI	Količina 700 g / Vrijeme kuhanja: 15 min*
SVJEŽI KRUMPIRIĆI**	Količina 800g / Savjet: Pomiješajte s 1 žlicom ulja u posudi, okrenite na pola kuhanja / Vrijeme kuhanja: 35 - 40 min*
ODREZAK **Pohani teleći kotleti**	Količina 4x100 g / Savjet: Premažite uljem i ostavite da 30 minuta odstoji u hladnjaku, okrenite na pola kuhanja / Vrijeme kuhanja: 12 min*

* Vrijeme kuhanja može se povećati za 5 – 10 minuta, ovisno o željenoj razini zapečenosti.

** Preporučujemo da za bolje rezultate upotrijebite zamrznute krumpiriće za pećnicu, u suprotnom povećajte vrijeme kuhanja za 10 minuta.

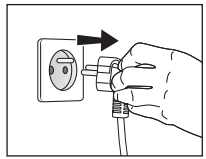
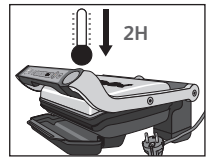
*** **Preporučujemo da upotrijebite vrstu krumpira koja je najbolja za pržene krumpiriće.**

HR

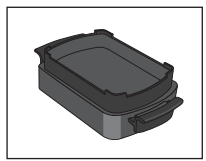
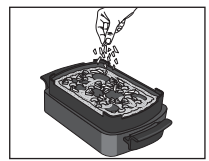
Preporuka za korišćenje posude za pečenje

- Pre prve upotrebe, uklonite svu ambalažu, nalepnice i pribor iz unutrašnjosti i sa spoljne strane ploča.
- Pažljivo pročitajte uputstva koja se odnose na različite modele i držite ih nadohvat ruke.
- Pogledajte uputstva za upotrebu ove posude za pečenje i ostale povezane preporuke.
- Pre upotrebe proverite da li su gornja ploča roštilja i posuda za pečenje dobro očišćene sa obe strane.
- Da biste sprečili oštećenje ploča roštilja i posude za pečenje, koristite ih samo sa aparatom za koji su namenjene (npr. ne stavljajte ih u pećnicu, na plamenik plinskog šporeta ili električnu ploču itd.).
- Uverite se da su ploče i posuda za pečenje stabilni, dobro postavljeni i pravilno pričvršćeni na aparat. Koristite isključivo ploče i posudu za pečenje isporučene uz aparat ili kupljene u odobrenom servisnom centru.
- Da biste izbegli oštećenje posude za pečenje, uvek koristite plastični ili drveni pribor.
- Nikada nemojte seći namirnice direktno na posudi za pečenje.
- Ne stavljajte vruću posudu za pečenje pod vodu ili na osetljive površine.
- Da biste sačuvali karakteristike nelepljivog premaza, ne zagrevajte praznu posudu za pečenje.
- Nikada ne smete da hvatate vruću posudu za pečenje, osim za ručke.
- Nikada ne zagrevajte aparat ako u njemu nisu obe ploče roštilja ili gornja ploča i posuda za pečenje.
- Pre prvog korišćenja, operite ploče i posudu za pečenje, sipajte malo ulja za kuvanje na posudu za pečenje, pa je obrišite upijajućom kuhinjskom krpom.
- Ne držite pribor za kuvanje na ploči za pečenje na aparatu.
- Savetujemo vam da operete ploče roštilja i posudu za pečenje sunđerom, toplom vodom i deterdžentom za pranje sudova, a zatim ih temeljno isperete kako biste uklonili ostatke. Temeljno ih osušite papirnim ubrusom.
- Za čišćenje bilo kojeg dela roštilja nemojte da koristite metalne abrazivne sunđere, čeličnu žicu ili abrazivna sredstva za čišćenje, već isključivo najlonske ili nemetalne sunđere za čišćenje. Ako se teško čisti, potopite ploče roštilja u vruću vodu sa deterdžentom za pranje sudova.
- Posuda za pečenje nije vatrostalna posuda, zato je nemojte stavljati u pećnicu ili drugi izvor toplote, već jedino i isključivo u aparat.
- Nemojte koristiti posudu za pečenje za dinstanje hrane.
- Nemojte koristiti ovaj dodatak za prženje, prženje u dubokom ulju ili pripremu bilo koje hrane na ulju.

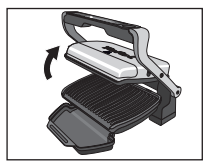
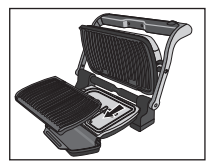
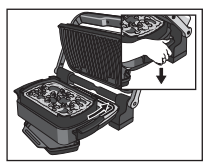
SR

1. Ako je OptiGrill uključen i radi, a želite da koristite posudu za pečenje, isključite roštilj iz zidne utičnice i ostavite da se ohladi najmanje 2 sata.

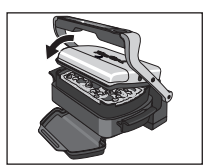
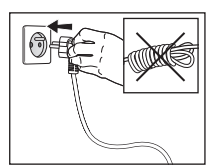



2. Stavite sastojke u posudu za pečenje.

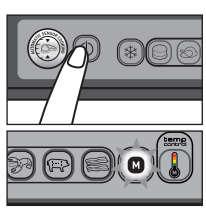
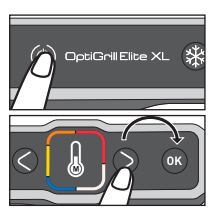




3. Otvorite roštilj i uklonite donju ploču, pa na njeno mesto stavite posudu za pečenje.

   OPREZ: Uverite se da je gornja ploča pravilno postavljena u aparat.

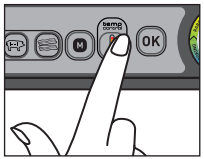
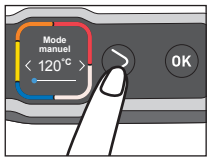



4. Zatvorite roštilj i priključite ga u struju.

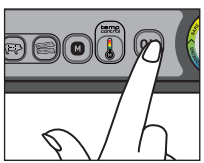
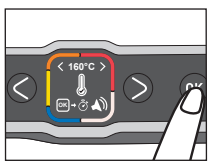
5. Pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje.

SR

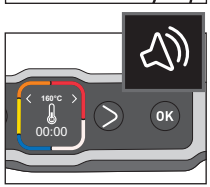



6. Izaberite ručni režim i željenu temperaturu:

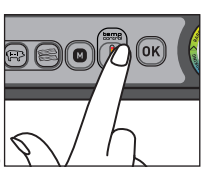
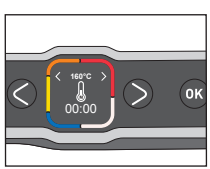
	T° je dostigla °C OptiGrill+XL	T° je dostigla °C OptiGrill Elite XL
	90 115	120 150
	160 175	160 190
	200 215	200 230
	250 265	240 270

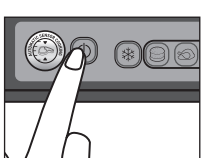
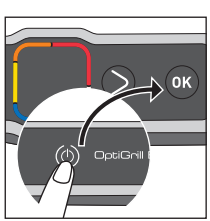
7. Da biste počeli sa pečenjem, pritisnite dugme OK.

8. Kada dostigne željenu temperaturu, roštilj će se oglasiti zvučnim signalom i početi sa pečenjem.

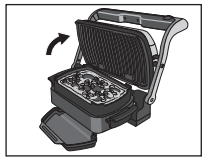
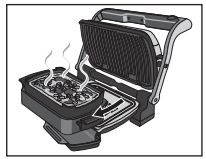



9. Možete da menjate temperaturu tokom pečenja.

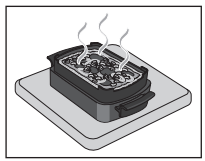
10. Da biste prekinuli pečenje, pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje. Sva dugmad će se isključiti i roštilj će prekinuti sa zagrevanjem/pečenjem.

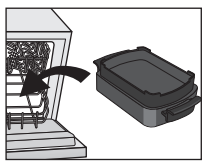
SR

11. Otvorite roštilj i izvadite posudu za pečenje iz roštilja držeći je za ručke.

OPREZ: Vruće površine, preporučuje se da koristite kuhinjske rukavice.





12. Posuda za pečenje može da se pere u mašini za sudove.

SASTOJCI	PRIMENLJIVO NA SVE: KORISTITE MANUELNI REŽIM (250 °C) I ZAGREVAJTE 6 DO 8 MINUTA
SMRZNUTI POMFRIT**	Količina: 800 g / Savet: okrenite na drugu stranu tokom pečenja / Vreme pečenja: 30 min.*
SMRZNUTE KRIŠKE KROMPIRA	Količina: 800 g / Vreme pečenja: 30 min.*
SMRZNUTI MEDALJONI	Količina: 700 g / Vreme pečenja: 15 min.*
SVEŽ POMFRIT***	Količina: 800 g / Savet: Pomešajte u posudi sa 1 kašikom ulja, okrenite na drugu stranu tokom pečenja / Vreme pečenja: 35-40 min.*
ODREZAK **Pohovani teleći kotleti**	Količina: 4x100 g / Savet: Prekrijte slojem ulja i stavite u frižider na 30 minuta da odstoji, okrenite na drugu stranu tokom pečenja / Vreme pečenja: 12 min.*

* Vreme pečenja se može povećati za 5 do 10 minuta u zavisnosti od željenog stepena zapečenosti.

** Preporučujemo da koristite smrznuti pomfrit za pećnicu da biste postigli bolje rezultate, u suprotnom povećajte vreme pečenja za 10 minuta.

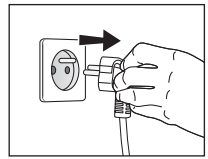
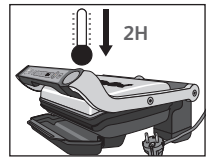
*** **Preporučujemo da koristite sortu krompira koja je najbolja za pomfrit.**

SR

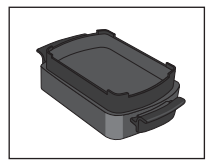
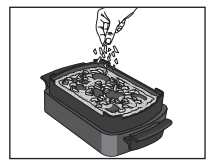
Препоръки за използване на тавата за печене

- Преди първата употреба отстранете всички опаковъчни материали, стикери и аксесоари от вътрешната и от външната страна на плочите.
- Прочетете тези инструкции внимателно, тъй като са общи за различни модели, и ги запазете под ръка.
- Направете справка с инструкциите на уреда за употреба на тази тава за печене и свързаните препоръки.
- Проверете дали двете страни на горната плоча на грила и двете страни на тавата за печене са добре почистени преди употреба
- За да избегнете увреждане на плочите за готвене и тавата за печене, ги използвайте само с уреда, за който са предназначени (т.е. не ги поставяйте във фурна, върху газов или електрически котлон и т.н.).
- Уверете се, че плочите и тавата за печене са стабилни, добре позиционирани и правилно захванати към уреда. Използвайте само плочите за готвене и тавата за печене, предоставени с уреда или закупени от одобрен сервизен център.
- За да избегнете повреда на тавата за печене, винаги използвайте пластмасови или дървени прибори.
- Никога не режете храна директно върху тавата за печене.
- Не поставяйте горещата тава за печене под вода или върху чуплива повърхност.
- За да запазите качествата на незалепващото покритие, не загрявайте тавата за печене празна.
- Никога не докосвайте тавата за печене, докато е гореща, и я хващайте само за дръжките.
- Никога не загрявайте уреда без 2-те грил плочи или с горната грил плоча и тавата за печене.
- Преди първата употреба измийте плочите и тавата за печене, налейте малко мазнина за готвене в тавата за печене и я избършете с абсорбираща кухненска хартия.
- Не поставяйте кухненски прибори върху повърхностите за печене на уреда.
- Съветваме Ви да използвате гъба, гореща вода и малко почистваща течност за почистване на плочите за готвене и тавата за печене; след това ги изплакнете обилно за отстраняване на всички остатъци. Подсушете добре с хартиена кърпа.
- Не използвайте метални и телени четки или абразивни препарати за почистване на която и да е част от грила; използвайте само найлонови или неметални гъби за почистване. В случай на трудно почистване накиснете плочите за готвене в гореща вода, смесена с препарат за съдове.
- Тавата за печене не е съд за печене, не я слагайте във фурна или друг топлинен източник, а само в предназначения за това уред.
- Не използвайте тавата за печене за запечатване на храна.
- Не използвайте този аксесоар за пържене или готвене на храна, при което се използва мазнина.

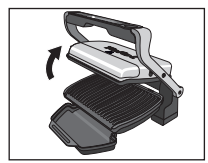
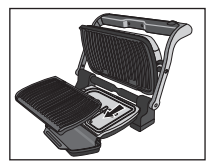
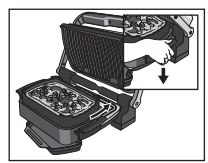
BG

1. Ако OptiGrill вече работи и искате да използвате тавата за печене, изключете грила от стенния контакт и го оставете да се охлади за поне 2 часа.

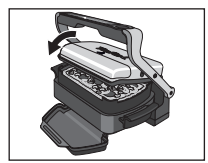
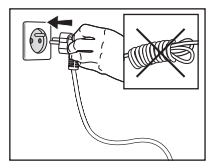



2. Сложете съставките в тавата за печене.

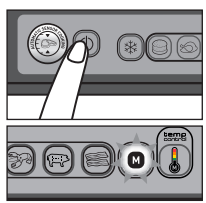
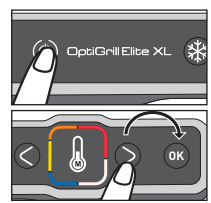




3. Отворете грила, извадете долната плоча на грила и я заменете с тавата за печене.

   ВНИМАНИЕ: Уверете се, че горната плоча на грила е поставена правилно в уреда.

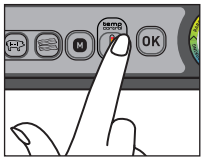
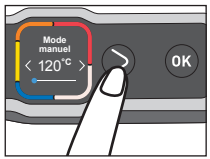



4. Затворете грила и включете щепсела.

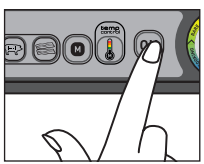
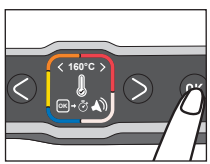
5. Натиснете бутона за вкл./изкл.

BG

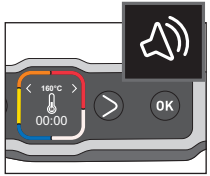



6. Изберете ръчен режим и желаната температура:

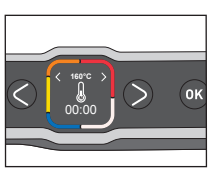
	T° достигнати °C OptiGrill+XL	T° достигнати °C OptiGrill Elite XL
	90 115	120 150
	160 175	160 190
	200 215	200 230
	250 265	240 270

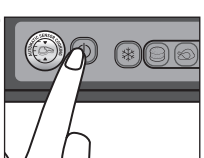
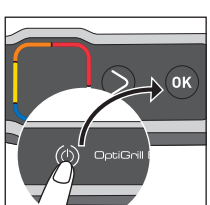
7. Започнете готвенето с натискане на бутона OK.

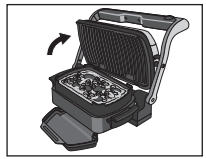
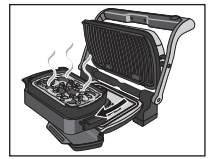
8. При достигане на желаната температура от грила ще прозвучи сигнал и готвенето ще започне.

9. Можете да регулирате температурата по време на процеса за готвене.

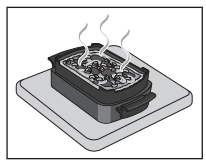



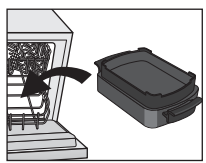
10. Приключете готвенето, като натиснете бутона за ВКЛ./ИЗКЛ. Всички бутони се изключват и грилът спира да загрява/готви.

11. Отворете грила и извадете тавата за печене от грила, като я хванете за дръжките

ВНИМАНИЕ: горещи повърхности, препоръчва се използването на ръкавици.





12. Тавата за печене може да се мие в съдомиялна машина.

СЪСТАВКИ	ЗА ВСИЧКИ: ИЗПОЛЗВАЙТЕ РЪЧНИЯ РЕЖИМ В ЧЕРВЕНО (250°C) И ЗАГРЕЙТЕ ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗА 6 – 8 МИН
ЗАМРАЗЕНИ ПЪРЖЕНИ КАРТОФИ**	Количество: 800 g/Съвет: обърнете по средата на готвенето/Време за готвене: 30 мин*
ЗАМРАЗЕНИ КАРТОФИ УЕДЖИС	Количество: 800 g/Време за готвене: 30 мин*
ЗАМРАЗЕНИ ХАПКИ	Количество: 700 g/Време за готвене: 15 мин*
ПРЕСНИ ПЪРЖЕНИ КАРТОФИ***	Количество: 800 g/Съвети: Смесете с 1 супена лъжица олио в купа, обърнете по средата на готвенето/Време за готвене: 35-40 мин*
ШНИЦЕЛ **Панирани телешки котлети**	Количество: 4x100g/Съвети: Намажете с олио и оставете в хладилник за 30 мин, обърнете по средата на готвенето/Време за готвене: 12 мин*

* Времето за готвене може да се увеличи с 5 – 10 мин в зависимост от желаното ниво на изпичане.

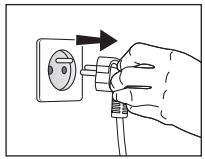
** Препоръчваме да използвате замразени пържени картофи за фурна за по-добри резултати, в противен случай увеличете времето за готвене с 10 мин.

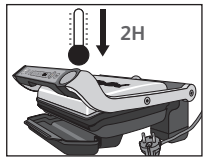
*** **Препоръчваме да използвате определен сорт картофи, който е най-подходящ за приготвяне на пържени картофи.**

Priporočila za uporabo pekača

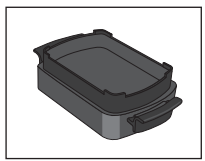
- Pred prvo uporabo odstranite vso embalažo, nalepke in druge dodatke z notranje in zunanje strani plošč.
- Pazljivo preberite navodila, ki veljajo za različne modele, in jih vedno hranite v dosegu.
- Za uporabo pekača si preberite navodila za uporabo in povezana priporočila.
- Pred uporabo z obeh strani dobro očistite zgornjo ploščo za žar in pekač.
- Pekač in plošče uporabljajte samo v napravi, za katero so namenjeni, da jih ne poškodujete (ne postavljajte jih na primer v pečico, na plinski gorilnik ali električno kuhalno ploščo).
- Plošče in pekač morajo biti stabilni, dobro in pravilno pritrjeni na napravo. Uporabljajte le plošče in pekač, ki so priloženi napravi ali kupljeni pri pooblaščenem servisu.
- Uporabljajte samo plastične ali lesene pripomočke, da ne poškodujete pekača.
- Hrane ne režite neposredno v pekaču.
- Vročega pekača nikoli ne postavljajte pod vodo ali na občutljive površine.
- Ne segrevajte praznega pekača, da zaščitite neoprijemljive lastnosti obloge.
- Vroč pekač prijemajte samo za ročaja.
- Naprave nikoli ne uporabljajte brez obeh plošč za žar ali zgornje plošče za žar in pekača.
- Pred prvo uporabo plošči in pekač operite, v pekač vlijte nekaj olja za kuhanje in pobrišite z vpojno kuhinjsko brisačo.
- Kuhinjskih pripomočkov ne postavljajte na kuhalne površine naprave.
- Priporočamo, da plošči in pekač očistite z gobico, vročo vodo in tekočim detergentom, nato pa jih temeljito splaknete, da odstranite vse ostanke. Dobro posušite s papirnato brisačo.
- Pri čiščenju naprave ne uporabljajte kovinskih gobic, jeklene volne ali abrazivnih čistil, temveč samo najlonske ali nekovinske čistilne gobice. Če je plošče težko očistiti, jih namočite v mešanico vroče vode in tekočega detergenta.
- Pekač ni posoda za peko, zato ga ne postavljajte v pečico ali uporabljajte z drugim virom toplote razen z napravo.
- Pekača ne uporabljajte za praženje hrane.
- Pekača ne uporabljajte za cvrtje, globoko cvrtje ali kuhanje hrane z oljem.

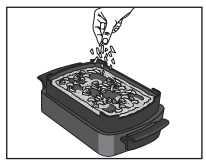
SL



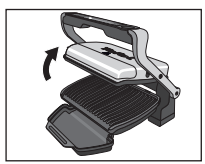


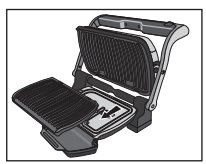
1. Če je vaša naprava OptiGrill že vklopljena in želite uporabiti pekač, jo izključite iz vtičnice in počakajte, da se vsaj dve uri hladi.





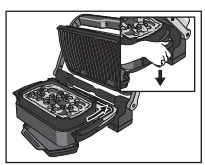
2. V pekač dajte sestavine.

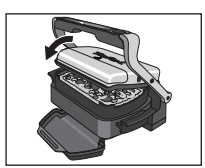


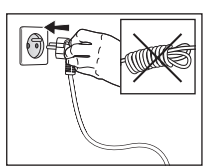


3. Odprite napravo, odstranite spodnjo ploščo za žar in jo zamenjajte s pekačem.

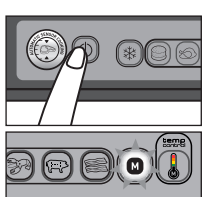
   POZOR: Prepričajte se, da je zgornja plošča za žar pravilno nameščena na napravo.

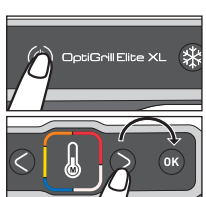






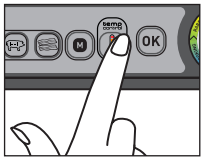
4. Napravo zaprite in jo priklopite v električno omrežje.

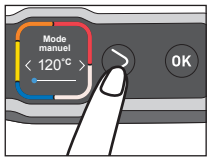




5. Pritisnite gumb za vklop/izklop.

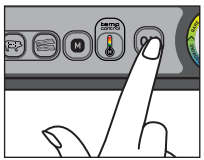
SL

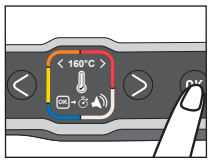




6. Izberite ročni način in želeno temperaturo:

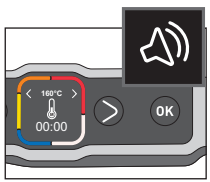
	Dosežena T° v °C OptiGrill+XL	Dosežena T° v °C OptiGrill Elite XL
	90 115	120 150
	160 175	160 190
	200 215	200 230
	250 265	240 270



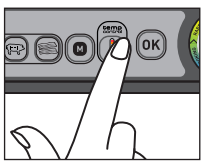


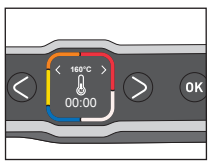
7. Pričnite kuhati s pritiskom na gumb (OK).



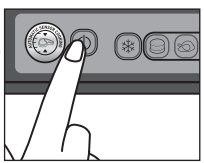


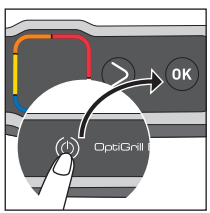
8. Ko je dosežena želena temperatura, naprava zapiska in začne se kuhanje.





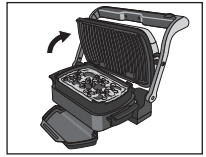
9. Temperaturo lahko prilagodite tudi med kuhanjem.

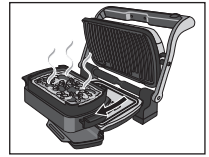




10. Kuhanje končajte s pritiskom na gumb ON/OFF. Vsi gumbi se bodo izklopili in naprava bo prenehala s segrevanjem/kuhanjem.

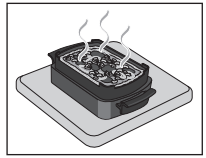
SL

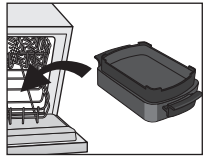




11. Odprite napravo, primite pekač za ročaje in ga odstranite.

POZOR: površina je vroča, priporočljiva je uporaba rokavic.





12. Pekač lahko pomivate v pomivalnem stroju.

SESTAVINE	ZA VSE: IZBERITE RDEČ ROČNI NAČIN (250 °C) IN PREDHODNO SEGREVAJTE 6–8 MINUT
ZAMRZNJEN OCVRT KROMPIRČEK**	Količina: 800 g/Nasvet: Na polovici časa obrnite/Čas pečenja: 30 min*
ZAMRZNJENI KROMPIRJEVI KRHLJI	Količina: 800 g/Čas pečenja: 30 min*
ZAMRZNJENI MEDALJONI	Količina: 700 g/Čas pečenja: 15 min*
SVEŽ OCVRTI KROMPIRČEK***	Količina: 800 g/Nasveti: V posodi zmešajte z 1 žlico olja, na polovici časa obrnite/Čas pečenja: 35-40 min*
DUNAJSKI ZREZEK **Panirani teletji zrezek**	Količina: 4x100 g/Nasveti: Premažite z oljem in dajte v hladilnik za 30 minut, na polovici časa obrnite/Čas pečenja: 12 min*

* Čas pečenja lahko podaljšate za 5–10 min, odvisno od želene stopnje zapečenosti.

** Za boljše rezultate priporočamo uporabo zamrznjenega krompirčka, sicer podaljšajte čas pečenja za 10 minut.

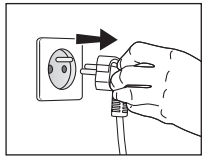
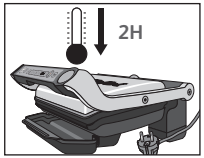
*** **Priporočamo uporabo sorte krompirja, ki je najbolj primerna za pripravo ocvrtega krompirčka.**

SL

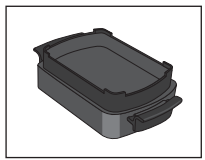
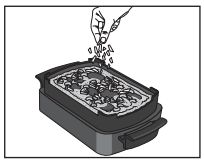
Küpsetusaluse kasutamise soovitus

- Enne esmakordset kasutamist eemaldage plaatide pealt ja vahelt kogu pakkematerjal, kleebised ja tarvikud.
- Lugege hoolikalt läbi erinevate mudelite juhised ja hoidke neid käeulatuses.
- Lugege läbi küpsetusaluse kasutamise juhised ja sellega seonduvad soovitused.
- Veenduge, et ülemise grillplaadi mõlemad küljed ja küpsetusaluse mõlemad küljed on enne kasutamist hoolikalt puhastatud.
- Küpsetusplaatide ja küpsetusaluse kahjustuste ennetamiseks kasutage neid ainult selleks ette nähtud seadmes (nt ärge pange neid ahju, gaasi- või elektripliidile).
- Veenduge, et plaadid ja küpsetusalus oleksid stabiilsed, korralikult paigas ja õigesti seadme külge kinnitatud. Kasutage ainult seadmega kaasas olnud või volitatud teeninduskeskusest ostetud küpsetusplaate ja küpsetusalust.
- Küpsetusaluse kahjustuste ennetamiseks kasutage alati plastikust või puidust tarvikuid.
- Toiduaineid ei tohi kunagi lõigata otse küpsetusalusel.
- Ärge asetage kuuma küpsetusalust vee alla või kergesti purunevale pinnale.
- Mittekleepuvate pinnaomaduste säilitamiseks ärge kuumutage küpsetusalust tühjana.
- Küpsetusalust ei tohi kunagi kuumana käsitseda, v.a käepidemetest kinni hoides.
- Seadet ei tohi kunagi kuumutada ilma kahe grillplaadita või ülemise grillplaadi ja küpsetusaluseta.
- Enne esmakordset kasutamist peske plaadid ja küpsetusalus, valage küpsetusalusele veidi toiduõli ja pühkige seda pehme köögilapi või paberrätikuga.
- Ärge asetage köögiriistu seadme küpsetuspindadele.
- Küpsetusplaatide ja küpsetusaluse puhastamiseks soovitame kasutada käsna, kuuma vett ja nõudepesuvahendit ning seejärel hoolikalt loputada jääkide eemaldamiseks. Kuivatage põhjalikult paberrätikuga.
- Ärge kasutage grilli mis tahes osade puhastamiseks metallist küürimisvahendeid, terasvilla või abrasiivseid puhastusvahendeid; kasutage ainult nailonist või mittemetallist puhastusvahendeid. Raskema mustuse eemaldamiseks leotage küpsetusplaate kuumas vees, millele on lisatud nõudepesuvahendit.
- Küpsetusaluse tarvik ei ole küpsetusnõu – seda ei tohi kasutada ahjus või muude kuumaallikatega, v.a selleks ette nähtud seadmetega.
- Ärge kasutage küpsetusalust toidu pruunistamiseks.
- Tarvikut ei tohi kasutada õliga töödeldavate toitude praadimiseks, frittimiseks või küpsetamiseks.

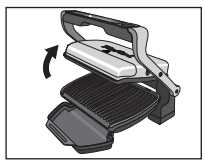
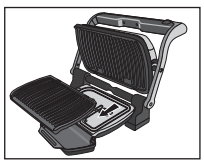
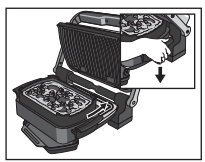
ET

1. Juhul kui OptiGrill on juba sisselülitatud ja soovite kasutada küpsetusalust, siis võtke grill seinakontaktist lahti ja laske sel vähemalt kaks tundi jahtuda.

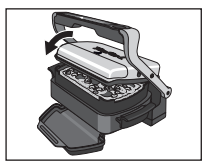
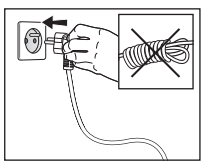



2. Asetage koostisosad küpsetusalusele.

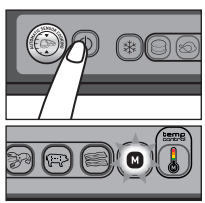
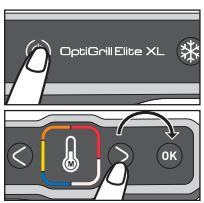




3. Avage grill, eemaldage alumine grillplaat ja asendage see küpsetusalusega.

   ETTEVAATUST! Kontrollige, et ülemised grillplaadid on seadmele õigesti paigaldatud.

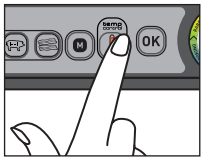



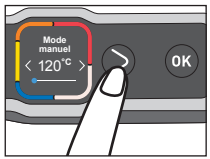
4. Sulgege grill ja ühendage see pistikupesaga.

5. Vajutage toitenuppu.

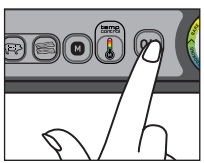
ET

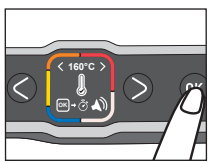




6. Valige käsirežiim ja soovitud temperatuur:

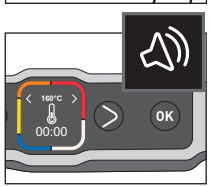
	T° ulatus °C-ni OptiGrill+XL	T° ulatus °C-ni OptiGrill Elite XL
	90 115	120 150
	160 175	160 190
	200 215	200 230
	250 265	240 270



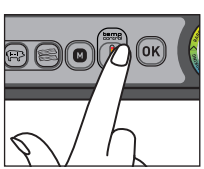


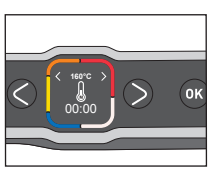
7. Alustage küpsetamist, vajutades (OK) nuppu.



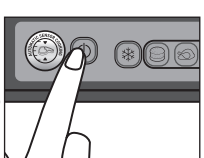


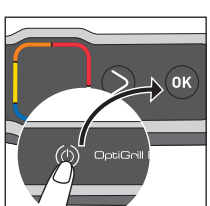
8. Kui soovitud temperatuur on saavutatud, hakkab grill piiksuma ja algab küpsetusprotsess.





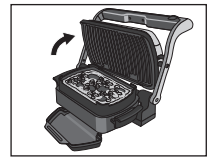
9. Temperatuuri on võimalik küpsetusprotsessi ajal reguleerida.

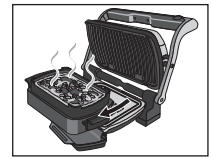




10. Küpsetamise lõpetamiseks vajutage toitenuppu. Kõik nupud lülitatakse välja, grill lõpetab kuumutamise/ küpsetamise.

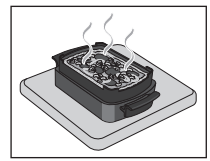
ET

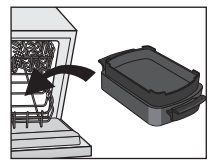




11. Avage grill ja eemaldage käepidemete abil küpsetusalus.

ETTEVAATUST! Kuumad pinnad, soovitatav on kasutada kindaid.





12. Küpsetusalust võib nõudepesumasinas pesta.

KOOSTISOSAD	KÕIKIDELE: KASUTAGE PUNAST MANUAALREŽIIMI (250°C) JA EELSOOJENDAGE 6-8 MIN
SÜGAVKÜLMUTATUD FRIIKARTULID**	Kogus: 800g / Nipp: pöörake poole küpsetusaja peal ümber / Valmistusaeg: 30 min*
SÜGAVKÜLMUTATUD KARTULISEKTORID	Kogus: 800 g / Valmistusaeg: 30 min*
SÜGAVKÜLMUTATUD NAGITSAD	Kogus: 700 g / Valmistusaeg: 15 min*
VÄRSKED FRIIKARTULID***	Kogus: 800 g / Nipid: Segage kausis 1 spl õliga, pöörake poole valmistusaja möödudes ümber/ Valmistusaeg: 35-40 min*
ŠNITSEL Paneeritud vasikalihalõigud	Kogus: 4x100g / Nipid: Pintseldage pealt õliga ja jätke 30 minutiks külmikusse seisma, pöörake poole valmistusaja möödudes ümber/ Valmistusaeg: 12 min*

* Olenevalt soovitud krõbedusest võib valmistusaega 5-10 minutit pikendada.

** Paremate tulemuste saavutamiseks soovitame kasutada sügavkülmutatud ahjukartuleid või pikendada valmistusaega 10 minutit.

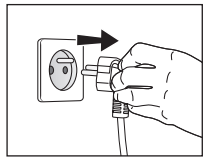
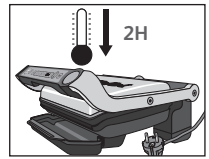
*** **Soovitame kasutada friikartulite jaoks kõige paremini sobivat kartulisorti.**

ET

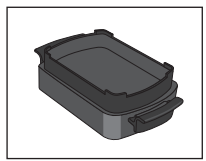
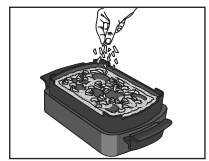
Cepšanas paplātes izmantošanas ieteikums .

- Pirms pirmās lietošanas reizes noņemiet iepakojumu, uzlīmes un piederumus no paplāšu iekšpuses un ārpuses.
- Rūpīgi izlasiet lietošanas instrukcijas, kas daudziem modeļiem ir līdzīgas, un glabājiet tās viegli pieejamā vietā.
- Cepšanas paplātes lietošanas instrukcijas un ieteikumus apskatiet ierīces rokasgrāmatā.
- Pirms lietošanas pārbaudiet, vai augšējai grilēšanas paplātei un cepšanas paplātei ir rūpīgi notīrītas abas puses
- Lai nesabojātu gatavošanas paplātes un cepšanas paplāti, izmantojiet tās tikai kopā ar ierīcēm, kurām tās ir paredzētas (piemēram, nelieciet cepeškrāsnī, uz gāzes plīts vai elektriskās plīts virsmas).
- Pārliecinieties, ka cepšanas paplāte un gatavošanas paplātes ir pareizi un stabili ievietotas ierīcē un piestiprinātas. Izmantojiet tikai ierīces komplektā iekļautās vai pie pilnvarotā izplatītāja iegādātas gatavošanas paplātes un cepšanas paplātes.
- Lai nesabojātu cepšanas paplāti, izmantojiet plastmasas vai koka piederumus.
- Negrieziet pārtiku, kamēr tā atrodas cepšanas paplātē.
- Negremdējiet karstu cepšanas paplāti zem ūdens un nelieciet to uz trauslas virsmas.
- Lai nebojātu piedegumdrošo pārklājumu, nekarsējiet cepšanas paplāti, kad tā ir tukša.
- Nepieskarieties cepšanas paplātei, kad tā ir karsta (izņemot aiz rokturiem).
- Nekarsējiet ierīci, ja nav ievietotas abas grila cepšanas paplātes vai augšējā grila paplāte un cepšanas paplāte.
- Pirms pirmās lietošanas reizes nomazgājiet cepšanas paplāti un gatavošanas paplāti, uzlejiet nedaudz eļļas uz cepšanas paplātes un noslaukiet to ar uzsūcošu virtuves dvieli.
- Nenovietojiet virtuves piederumus uz ierīces gatavošanas virsmām.
- Gatavošanas paplāšu un cepšanas paplātes tīrīšanai ieteicams izmantot sūkli, karstu ūdeni un tīrīšanas līdzekli. Pēc tam rūpīgi noskalojiet tās, lai notīrītu jebkādus palikušos netīrumus. Rūpīgi nosusiniet, izmantojot papīra dvieli.
- Grila tīrīšanai neizmantojiet abrazīvos sūkļus, abrazīvus stieples beržamos vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus; izmantojiet tikai neilona vai nemetāliskus tīrīšanas līdzekļus. Ja gatavošanas paplātes ir grūti notīrīt, mērcējiet tās karstā ūdenī, kam pievienots tīrīšanas līdzeklis.
- Cepšanas paplāte nav cepešpanna – nelieciet to krāsnī vai uz jebkādiem karstuma avotiem, kas nav šī ierīce.
- Neizmantojiet cepšanas paplāti ēdiena apbrūninašanai.
- Neizmantojiet šo piederumu cepšanai, fritēšanai vai tāda veida gatavošanai, kur nepieciešams izmantot eļļu.

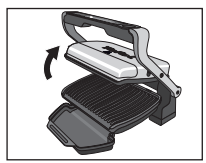
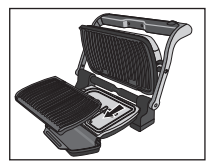
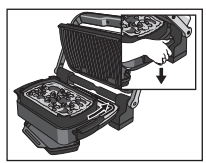
LV

1. Ja OptiGrill jau darbojas un jūs vēlaties sākt izmantot cepšanas paplāti, atvienojiet grilu no barošanas avota un ļaujiet tam vismaz 2 stundas atdzist.

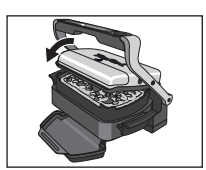
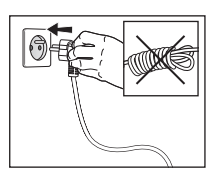



2. Ievietojiet sastāvdaļas cepšanas paplātē.

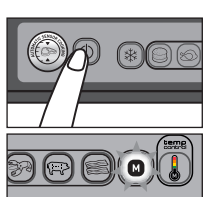
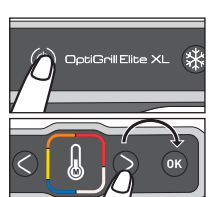




3. Atveriet grilu, izņemiet apakšējo grila paplāti un ielieciet tās vietā cepšanas paplāti.

   UZMANĪBU! Pārbaudiet, vai augšējā grilēšanas paplāte ir pareizi ievietota ierīcē.

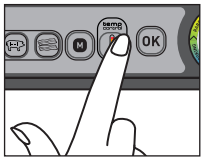
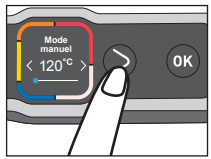



4. Aizveriet grilu un pievienojiet to barošanas avotam.

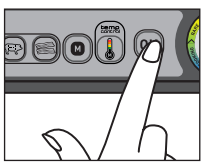
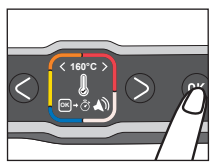
5. Nospiediet barošanas pogu.

LV

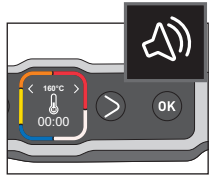



6. Iestatiet manuālo režīmu un vēlamo temperatūru:

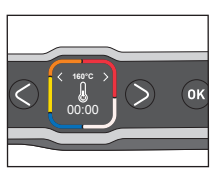
	T° sasniedz °C OptiGrill+XL	T° sasniedz °C OptiGrill Elite XL
	90 115	120 150
	160 175	160 190
	200 215	200 230
	250 265	240 270

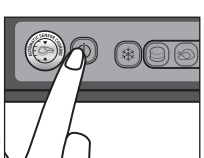
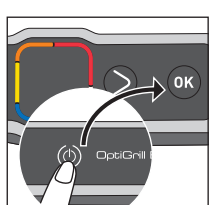
7. Lai sāktu gatavošanu, nospiediet pogu OK

8. Kad būs sasniegta vajadzīgā temperatūra, atskanēs skaņas signāls un tiks uzsākts gatavošanas process.

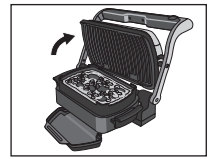
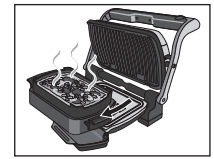



9. Gatavošanas laikā temperatūru var regulēt.

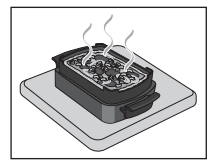
10. Lai beigtu gatavošanu, nospiediet barošanas pogu. Visas pogas izslēdzas un grils pārtrauc karsēšanu/gatavošanu.

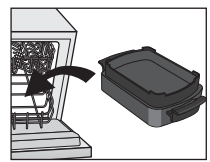
LV

11. Atveriet grilu un izņemiet cepšanas paplāti no grila, izmantojot rokturus.

UZMANĪBU! Karsta virsma. Ieteicams izmantot cimdus.





12. Cepšanas paplāti var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

SASTĀVDAĻAS	VISIEM : IZMANTOJOT MANUĀLO REŽĪMU SARKANS (250°C) UZSILDĪT 6-8 MIN
SALDĒTI FRĪ**	Daudzums : 800g / Padoms : gatavošanas vidū apgrieziet otrādi / Gatavošanas laiks : 30 min*
SALDĒTAS KARTUPEĻU DAIVIŅAS	Daudzums : 800g / Gatavošanas laiks : 30 min*
SALDĒTI NAGETI	Daudzums : 700g / Gatavošanas laiks : 15 min*
SVAIGI FRĪ***	Daudzums : 800g / Padomi : Bļodā samaisiet sastāvdaļas, pievienojot 1 ēdamkaroti eļļas, gatavošanas vidū apgrieziet otrādi/ Gatavošanas laiks : 35-40 min*
ŠNICELE **Kotletes rīvmaizē**	Daudzums : 4x100g / Padomi : Apviļājiet eļļā un uz 30 min ielieciet ledusskapī, gatavošanas vidū apgrieziet otrādi/ Gatavošanas laiks : 12 min*

* Gatavošanas laiks var tikt pagarināts par 5-10 minūtēm atkarībā no vēlamās apbrūninašanas pakāpes.

** Ieteicams izmantot saldētus frī, lai iegūtu labāku rezultātu, pretējā gadījumā pagariniet gatavošanas laiku par 10 minūtēm.

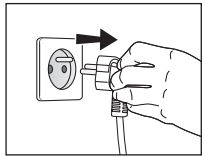
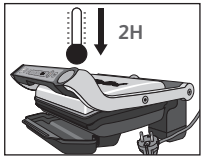
*** **Mēs iesakām izmantot kartupeļu maisījumu ar dažādiem kartupeļiem frī pagatavošanai.**

LV

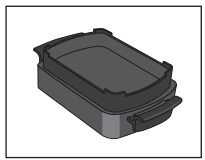
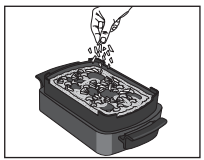
Rekomenduojamas kepimo skardos naudojimas

- Prieš naudodami pirmą kartą iš skardos vidaus ir nuo jos išorės nuimkite visą pakuotę, lipdukus ir priedus.
- Perskaitykite bendras skirtingiems modeliams taikomas instrukcijas ir laikykite jas netoliese.
- Vadovaukitės šiai kepimo skardai skirtomis prietaiso naudojimo instrukcijomis ir susijusiomis rekomendacijomis.
- Prieš naudodami patikrinkite, ar abi viršutinės keptuvo plokštės pusės ir abi kepimo skardos pusės yra gerai nuvalytos.
- Siekdami nepažeisti kepimo plokščių ir kepimo skardos, naudokite jas tik su prietaisu, kuriam jos buvo skirtos (pvz., nedėkite jų į orkaitę, ant dujinės viryklės ar elektrinės kaitvietės ir pan.).
- Įsitikinkite, kad plokštės ir kepimo skarda yra stabilios, gerai padėtos ir tinkamai pritvirtintos prie prietaiso. Naudokite tik tas kepimo plokštes ir kepimo skardą, kurias gavote kartu su buitiniu prietaisu arba įsigijote iš įgalioto aptarnavimo centro.
- Kad nepažeistumėte kepimo skardos, naudokite tik plastikinius arba medinius kepimo įrankius.
- Niekada nepjaustykite maisto tiesiogiai kepimo skardoje.
- Įkaitusios kepimo skardos nemerkite į vandenį ir nedėkite ant trapių paviršių.
- Kad nesugadintumėte nelimpančios dangos, nekaitinkite kepimo skardos, kol ji yra tuščia.
- Įkaitusią kepimo skardą galima laikyti tik už jos rankenų.
- Niekada nekaitinkite skardos be 2 keptuvo kepimo plokščių arba viršutinės keptuvo plokštės ir kepimo skardos.
- Prieš naudodami pirmą kartą, plokštes ir kepimo skardą išplaukite, ant kepimo skardos užpilkite šiek tiek kepimo aliejaus ir nušluostykite ją sugeriančiu virtuviniu rankšluosčiu.
- Kepimo įrankių nedėkite ant kepimui skirtų prietaiso paviršių.
- Patariame kepimo plokštes ir kepimo skardą valyti kempine, karštu vandeniu ir indų plovikliu, o tada visus likučius kruopščiai nuskalauti vandeniu. Gerai nusausinkite popieriniu rankšluosčiu.
- Nevalykite jokių keptuvo dalių metaliniais šveistukais, metalinėmis plaušinėmis ar abrazyviniais valikliais, naudokite tik nailono ar nemetalines valymo kempinėles. Jeigu sudėtinga išvalyti, pamerkite kepimo plokštes karštame vandenyje su plovimo skysčiu.
- Kepimo skarda nėra kepimo indas, nedėkite jos į orkaitę ar ant kito šilumos šaltinio. Ji skirtas tik jūsų prietaisui.
- Nenaudokite kepimo skardos maistui apskrudinti.
- Nenaudokite šios skardos kepinimui, kepimui riebaluose ar bet kokiai maisto gamybai, kuriai būtini riebalai.

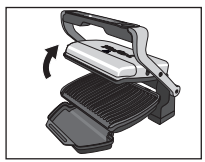
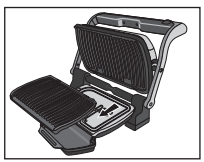
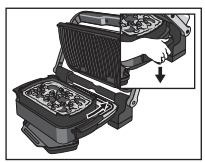
LT

1. Jeigu jūsų „OptiGrill“ jau veikia ir norite panaudoti kepimo skardą, atjunkite keptuvą nuo sieninio elektros lizdo ir palikite jį atvėsti ne mažiau kaip 2 valandoms.

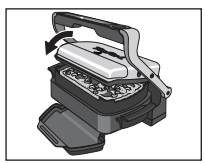
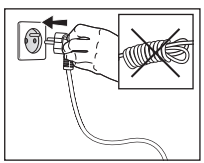



2. Sudėkite ingredientus į kepimo skardą.

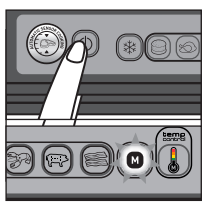
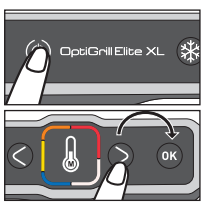




3. Atidarykite keptuvą, išimkite apatinę keptuvo plokštę ir vietoje jos įdėkite kepimo skardą.

   PERSPĖJIMAS. Pasirūpinkite, kad viršutinė keptuvo plokštė būtų tinkamai įdėta į prietaisą.

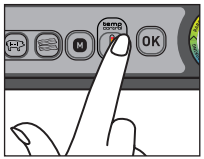
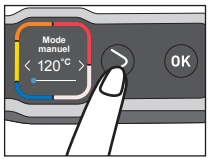



4. Uždarykite keptuvą ir prijunkite prie elektros lizdo.

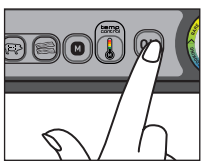
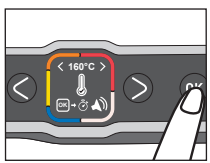
5. Paspauskite įjungimo (išjungimo) mygtuką.

LT

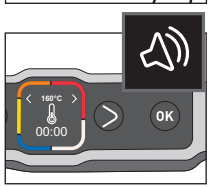



6. Pasirinkite rankinį režimą ir pageidaujamą temperatūrą:

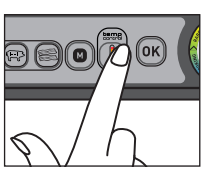
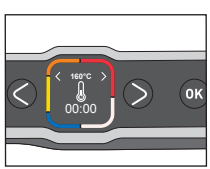
	T° pasiekė °C „OptiGrill+XL“	T° pasiekė °C OptiGrill Elite XL
	90 115	120 150
	160 175	160 190
	200 215	200 230
	250 265	240 270

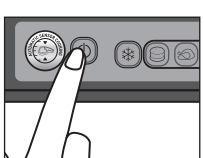
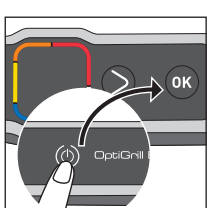
7. Pradėkite kepti paspausdami mygtuką OK (gerai).

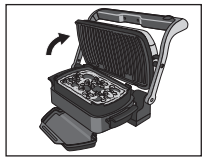
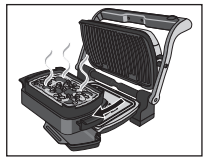
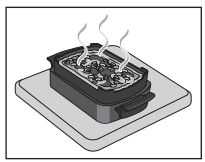
8. Kai bus pasiekta pageidaujama temperatūra, keptuvas pyptelės ir bus pradėtas kepimo procesas.

9. Vykstant kepimui galite reguliuoti temperatūrą.

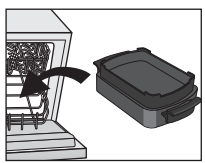



10. Užbaikite kepimą paspausdami įjungimo (išjungimo) mygtuką. Išjungiami visi mygtukai, keptuvas nustoja kaitinti (kepti).

11. Atidarykite keptuvą ir išimkite iš jo kepimo skardą, laikydami ją už jos rankenų.

PERSPĖJIMAS: karšti paviršiai – rekomenduojama mūvėti pirštines.



12. Kepimo skardą galima dėti į indaplovę.

SUDEDAMOSIOS DALYS	VISIEMS: NAUDOKITE RAUDONĄ RANKINĮ REŽIMĄ (250 °C) IR ĮKAITINKITE 6–8 MIN.
ŠALDYTOS BULVYTĖS**	Kiekis: 800 g / patarimas: praėjus pusei kepimo laiko, apverskite / kepimo laikas: 30 min.*
ŠALDYTOS BULVIŲ SKILTELĖS	Kiekis: 800 g / kepimo laikas: 30 min.*
ŠALDYTI VIŠTIENOS GABALIUKAI („NUGGETS“)	Kiekis: 700 g / kepimo laikas: 15 min.*
ŠVIEŽIOS BULVYTĖS***	Kiekis: 800 g / patarimai: Dubenyje sumaišykite su 1 valgomuoju šaukštu aliejaus ir įpusėjus kepimo laikui apverskite / kepimo laikas: 35-40 min.*
ŠNICELIS džiūvėsėliuose apvolioti kotletai	Kiekis: 4x100 g / patarimai: padenkite aliejumi ir palaikykite 30 min. šaldytuve; įpusėjus kepimo laikui apverskite / kepimo laikas: 12 min.*

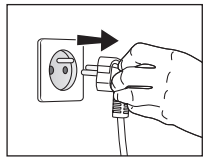
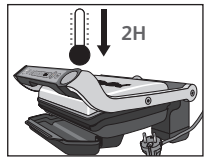
* Kepimo laiką galima pailginti 5–10 min. priklausomai nuo pageidaujamo apskrudimo lygio.

** Rekomenduojame naudoti šaldytas, orkaitėje kepti skirtas bulvytes, kad gautumėte geriausius rezultatus. Kitu atveju kepimo laiką pailginkite 10 min.

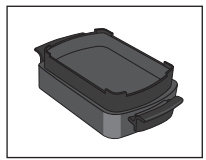
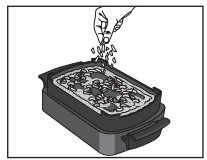
*** **Rekomenduojame naudoti bulvytėms tinkamiausias bulves.**

Пісіруге арналған қалып керек-жарағын пайдалану бойынша ұсыныстар

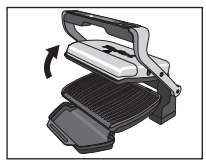
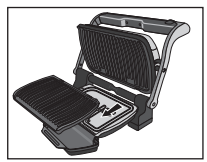
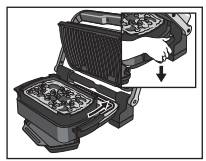
- Алғаш рет пайдаланбас бұрын, тақтайлардың ішкі және сыртқы жағынан барлық орам материалын, жапсырмалар мен керек-жарақтарды алып тастаңыз.
- Әртүрлі үлгілерге ортақ нұсқауларды мұқият оқып шығып, оларды қолжетімді жерде сақтаңыз.
- Осы пісіруге арналған қалып керек-жарағының пайдалану нұсқауларын және тиісті ұсыныстарды қараңыз.
- Пайдалану алдында грильдің жоғарғы тақтайының екі жағы да және пісіруге арналған қалып керек-жарағының екі жағы да жақсы тазаланғанына көз жеткізіңіз
- Табалар мен пісіруге арналған қалып керек-жарағына зақым келтірмеу үшін оларды тек мақсаты бойынша әзірленген аспапта ғана пайдаланыңыз (мысалы, пешке, газ конфоркасына немесе электр пешіне және т.б. қоймаңыз).
- Тақтайлар мен пісіруге арналған қалып керек-жарағының тұрақты, дұрыс орналастырылғанына және аспапқа дұрыс бекітілгеніне көз жеткізіңіз. Аспаппен бірге жеткізілетін немесе мақұлданған қызмет көрсету орталығынан сатып алынған табалар мен пісіруге арналған қалып керек-жарағын ғана пайдаланыңыз.
- Пісіруге арналған қалып керек-жарағына зақым келтірмеу үшін әрқашан пластикалық немесе ағаш ыдыстарды пайдаланыңыз.
- Пісіруге арналған қалып керек-жарағының үстінде ешқашан тамақты турамаңыз.
- Ыстық пісіруге арналған қалып керек-жарағын суға салмаңыз немесе сынғыш бетке қоймаңыз.
- Күйікке қарсы жабын күйін сақтау үшін пісіруге арналған қалып керек-жарағын бос қыздырмаңыз.
- Пісіруге арналған қалып керек-жарағын ыстық күйінде ұстауға болмайды, тек тұтқаларынан ұстаңыз.
- Аспапты ешқашан грильдің 2 табасынсыз немесе грильдің жоғарғы тақтайы мен пісіруге арналған қалып керек-жарағынсыз қыздырмаңыз.
- Алғаш рет пайдаланған кезде, тақтайлар мен пісіруге арналған қалып керек-жарағын жуыңыз. Пісіруге арналған қалып керек-жарағына өсімдік майын құйып, оны сіңіргіш асжаулықпен сүртіңіз.
- Ас үй ыдыстарын аспаптың пісіру беттеріне қоймаңыз.
- Табалар мен пісіруге арналған қалып керек-жарағын тазалау үшін ысқышты, ыстық суды және ыдыс жуатын сұйықтықты пайдаланған, содан кейін қалдықтарды кетіру үшін жақсылап шайған жөн. Қағаз сүлгімен дұрыстап құрғатыңыз.
- Грильдің қандай да бір бөлігін тазалау үшін металл ысқыштарды, болат ысқышты немесе абразивті тазартқыштарды пайдаланбаңыз, тек нейлон немесе металл емес тазалағыш ысқыштарды қолданыңыз. Күрделі тазалау жағдайында табаларды жуғыш сұйықтықпен араласқан ыстық суға салып қойыңыз.
- Пісіруге арналған қалып керек-жарағы пісіруге арналған ыдыс емес, оны пешке немесе аспаптан басқа жылу көзіне қоймаңыз.
- Пісіруге арналған қалып керек-жарағын тамақты қызартып қуыру үшін пайдаланбаңыз.
- Бұл керек-жарақты не тамақты қуыру үшін, не майға батырып қуыру үшін, немесе тағы басқа майды қажет ететін тамақты пісіру үшін пайдаланбаңыз.

1. OptiGrill әлдеқашан іске қосылған болса және пісіруге арналған қалып керек-жарағын пайдалану қажет болса, грильді розеткадан ажыратып, кем дегенде 2 сағат суытыңыз.

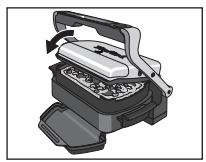
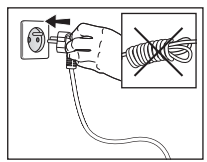



2. Ингредиенттерді пісіруге арналған қалып керек-жарағына салыңыз.

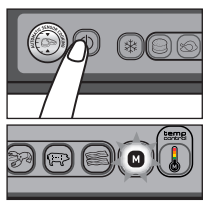
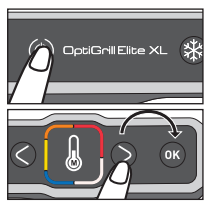




3. Грильді ашып, грильдің төменгі тақтайын алыңыз да, оны пісіруге арналған қалып керек-жарағымен ауыстырыңыз.

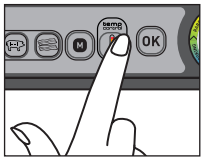
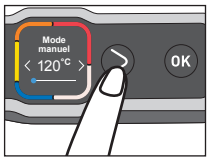
   АБАЙЛАҢЫЗ: грильдің жоғарғы тақтайының аспапта дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз.

4. Грильді жауып, розеткаға қосыңыз.

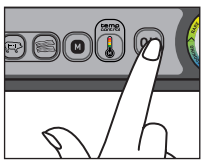
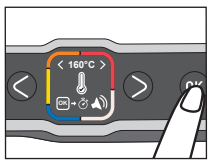



5. Қосу/өшіру түймесін басыңыз.

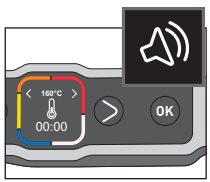



6. Қол режимін және қажетті температураны таңдаңыз:

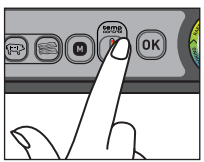
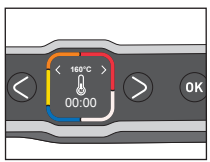
	Температура OptiGrill+XL градусына жетті	Температура OptiGrill Elite XL градусына жетті
	90 115	120 150
	160 175	160 190
	200 215	200 230
	250 265	240 270

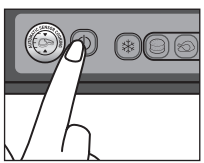
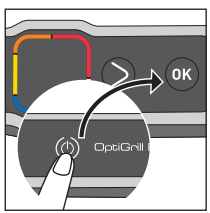
7. (OK) түймесін басу арқылы пісіруді бастаңыз.

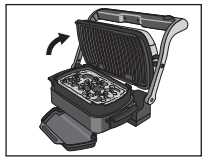
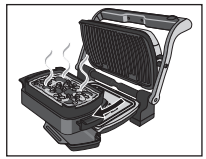
8. Қажетті температураға жеткенде, гриль дыбыстық сигнал береді де, пісіру процесі басталады.

9. Температураны пісіру кезінде реттеуге болады.

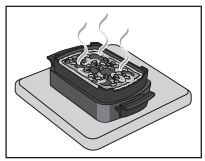



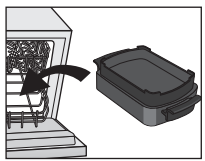
10. ҚОСУ/ӨШІРУ түймесін басу арқылы пісіруді аяқтаңыз. Барлық түймелер өшіп, гриль қызуды/пісіруді тоқтатады.

11. Грильді ашып, пісіруге арналған қалып керек-жарағын тұтқаларынан ұстап, грильден алыңыз

АБАЙЛАҢЫЗ: ыстық беттер, қолғап киген жөн.





12. Пісіруге арналған қалып керек-жарағын ыдыс-аяқ жуатын машинада жууға болады.

ИНГРЕДИЕНТТЕР	БАРЛЫҒЫ ҮШІН: ҚЫЗЫЛ ҚОЛ РЕЖИМІН (250° C) ҚОЛДАНЫП, 6-8 МИН АЛДЫН АЛА ҚЫЗДЫРЫҢЫЗ
МҰЗДАТЫЛҒАН ФРИ**	Мөлшері: 800 г/Кеңес: пісіру ортасына келгенде аударыңыз/Пісіру уақыты: 30 мин*
МҰЗДАТЫЛҒАН КАРТОП ТІЛІМДЕРІ	Мөлшері: 800 г/Пісіру уақыты: 30 мин*
МҰЗДАТЫЛҒАН НАГГЕТС	Мөлшері: 700 г/Пісіру уақыты: 15 мин*
ЖАС ФРИ***	Мөлшері: 800 г/Кеңестер: Ыдысқа салып, 1 ас қасық маймен араластырыңыз; пісіру ортасына келгенде аударыңыз/Пісіру уақыты: 35-40 мин*
ШНИЦЕЛЬ Нан қиқымына аунатылған сиыр еті котлеттері	Мөлшері: 4x100 г/Кеңестер: Сыртын маймен сылап, мұздатқышта 30 мин сақтаңыз; пісіру ортасына келгенде аударыңыз/Пісіру уақыты: 12 мин*

* Қажетті қызару дәрежесіне қарай пісіру уақытын 5-10 минутқа ұзартуға болады.
** Нәтижелер жақсырақ шығу үшін мұздатылған қуырылған фри картобын пайдаланған жөн, әйтпесе пісіру уақытын 10 минутқа ұзартыңыз.
*** **Фри жасауға қолайлы картоп сортын пайдаланған жөн.**

FR p. 2 – 5
EN p. 6 – 9
DE p. 10 – 13
NL p. 14 – 17
DA p. 18 – 21
SV p. 22 – 25
NO p. 26 – 29
FI p. 30 – 33
ES p. 34 – 37
PT p. 38 – 41
IT p. 42 – 45
EL p. 46 – 49
RU p. 50 – 53
UK p. 54 – 57
TR p. 58 – 61
AR p. 62 – 65
FA p. 66 – 69
PL p. 70 – 73
CS p. 74 – 77
SK p. 78 – 81
HU p. 82 – 85
RO p. 86 – 89
BS p. 90 – 93
HR p. 94 – 97
SR p. 98 – 101
BG p.102 – 105
SL p.106 – 109
ET p.110 – 113
LV p.114 – 117
LT p.118 – 121
KK p.122 – 125