

OptiGrill 4 in 1 XL



OptiGrill 4 in 1 XL



OptiGrill 4 in 1 XL

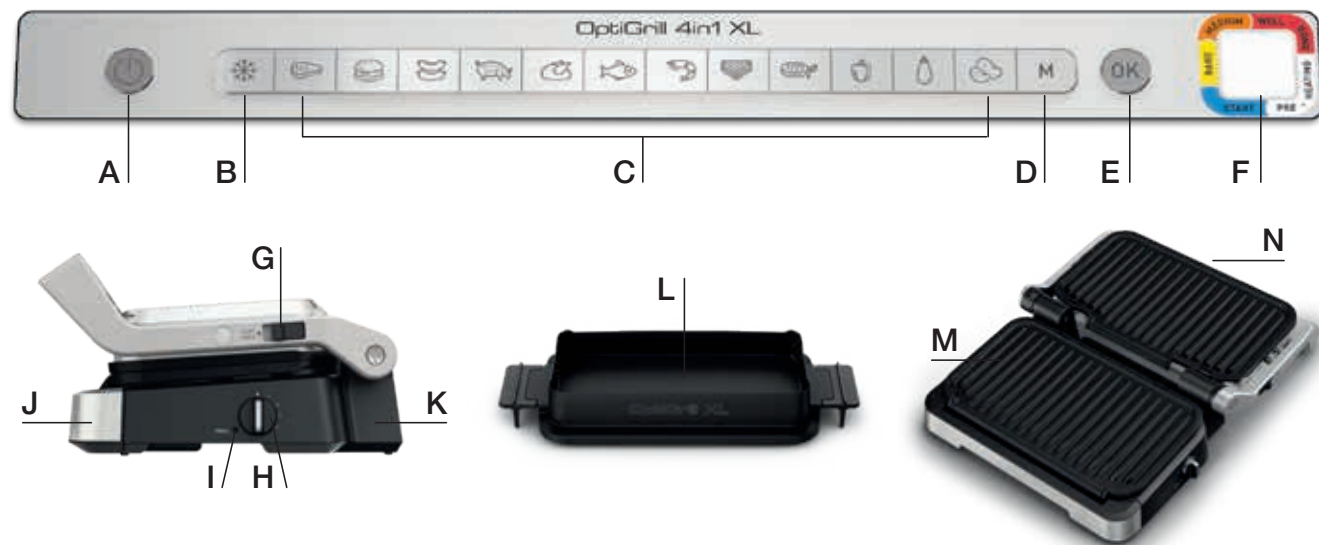
WELCOME TO THE WORLD OF OPTIGRILL 4IN1 XL.
PREPARE YOUR EVERYDAY MEALS WITH OPTIGRILL 4IN1 XL THANKS TO ITS
GRILL, BARBECUE, OVEN AND COMPLETE MEAL POSITIONS.

- cs** - VÍTEJTE VE SVĚTĚ **OPTIGRILL 4 V 1 XL**. PŘIPRAVUJTE SI KAŽDÝ DEN SVÉ JÍDLO S OPTIGRILL 4V1 XL, KTERÝ UMÍ GRILOVAT, OPÉKAT BBQ, PÉCT A PŘIPRAVOVAT CELÉ POKRMY.
- sk** - VITAJTE VO SVETE **OPTIGRILL 4-V-1 XL**. PRIPRAVTE SI SVOJE KAŽDODENNÉ JEDLÁ POMOCOU ZARIADENIA OPTIGRILL 4-V-1 XL VĎAKA POLOHÁM GRILU, BARBECUE, PEČENIA A KOMPLETNÉHO JEDLA.
- hu** - ÜDVÖZÖLJÜK AZ **OPTIGRILL 4 AZ 1 XL**-BEN VILÁGÁBAN! KÉSZÍTSE EL MINDENNAPI ÉTELEIT AZ OPTIGRILL 4 AZ 1 XL-BEN KÉSZÜLÉKKEL, AMELYEN GRILLSÜTŐ, BARBECUE, SÜTŐ ÉS EGYTÁLÉTEL POZÍCIÓT IS VÁLASZTHAT.
- pl** - WITAMY W ŚWIĘCIE **OPTIGRILL 4 W 1 XL**. PRZYGOTUJ SVOJE CODZIENNE POSIŁKI ZA POMOCĄ URZĄDZENIA OPTIGRILL 4 W 1 XL DZIĘKI CZTEREM POZYCYJOM: GRILLOWANIE, BARBECUE, PIECZENIE I PEŁNY POSIŁEK.
- it** - SVEIKI ATVYKĖ Į „**OPTIGRILL 4IN1 XL**“ PASAULĮ. RUOŠKITE KASDIENIUS PATIEKALUS SU „OPTIGRILL 4IN1 XL“ NAUDODAMI GRILĮ, KEPŠNINĘ, ORKAITĘ IR VISO PATIEKALO PARUOŠIMO ĮRENGINIO PADĖTĮ.
- et** - TERE TULEMAST SEADME **OPTIGRILL 4IN1 XL** MAAILMA. VALMISTAGE OMA IGAPÄEVASEID TOITE SEADMEGA OPTIGRILL 4IN1 XL TÄNU SELLE GRILL-, BBQ-, KÜPSETUS- JA PRAEFUNKTSIOONIDELE.
- lv** - LAIPNI LŪDZAM **OPTIGRILL 4IN1 XL** PASAULĒ! GATAVOJĒT IKDIENAS MALTĪTES, IZMANTOJOT OPTIGRILL 4IN1 XL, KAS APVIENO GRILA, BBQ, CEPŠANAS UN PILNAS MALTĪTES GATAVOŠANAS POZĪCIJAS.
- ru** - ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ В МИР **OPTIGRILL 4-B-1 XL**. OPTIGRILL 4-B-1 XL ПОЗВОЛИТ ВАМ ГОТОВИТЬ БЛЮДА С ПОМОЩЬЮ ЧЕТЫРЕХ РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: РЕЖИМ ГРИЛЯ, РЕЖИМ БАРБЕКЮ, РЕЖИМ ЗАПЕКАНИЯ И РЕЖИМ ОДНОВРЕМЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ГАРНИРА И ОСНОВНОГО БЛЮДА НА ГРИЛЕ В ПРОТИВНЕ.
- uk** - ЛАСКАВО ПРОСИМО ДО СВІТУ **OPTIGRILL «4-B-1 XL»**. ГОТУЙТЕ ПОВСЯКДЕННІ СТРАВИ З ОПТИГРИЛ «4-B-1 XL», ВИКОРИСТОВУЮЧИ ТАКИ ПОЛОЖЕННЯ: «ГРИЛЬ», «БАРБЕКЮ», «ВИПІКАННЯ» І «ПОВНОЦІННА СТРАВА».
- ro** - BINE AȚI VENIT ÎN LUMEA **OPTIGRILL 4 ÎN 1 XL**. DATORITĂ POZIȚIILOR GRILL, GRĂȚAR, COACERE ȘI MASĂ COMPLETĂ, PUTEȚI PREGĂTI MÂNCAREA DE ZI CU ZI CU OPTIGRILL 4 ÎN 1 XL.
- bg** - ДОБРЕ ДОШЛИ В СВЕТА НА **OPTIGRILL 4IN1 XL**. ПРИГОТВЯЙТЕ ЕЖДНЕВНИТЕ СИ ЯСТИЯ С ОПТИГРИЛ 4IN1 XL БЛАГОДАРЕНИЕ НА НЕГОВИТЕ ПОЗИЦИИ „ГРИЛ“, „БАРБЕКЮ“, „ПЕЧЕНЕ НА СЛАДКИШИ“ И „ПЪЛНО МЕНЮ“.
- hr** - DOBRO DOŠLI U SVIJET KUHALA **OPTIGRILL 4 U 1 XL**. PRIPREMITE SVAKODNEVNE OBROKE UZ OPTIGRILL 4 U 1 XL ZAHVALJUJUĆI NJEGOVIM MOGUĆNOSTIMA GRILLANJA, ROŠTILJANJA, PEČENJA I PRIPREME CIJELOG OBROKA.
- sl** - DOBRODOŠLI V SVETU APARATA **OPTIGRILL 4IN1 XL**. PRIPRAVLJAJTE SVAKODNEVNE OBROKE Z APARATOM OPTIGRILL 4IN1 XL S POLOŽAJI ZA GRIL, ŽAR, PEKO IN CELOTEN OBROK.
- bs** - DOBRO DOŠLI U SVIJET APARATA **OPTIGRILL 4-U-1 XL**. SVAKI DAN PRIPREMITE OBROK U APARATU OPTIGRILL 4-U-1 XL ZAHVALJUJUĆI NJEGOVIM FUNKCIJAMA GRILOVANJA, ROŠTILJANJA, PEČENJA I PRIPREME CIJELOG OBROKA.
- sr** - DOBRODOŠLI U SVET **OPTIGRILL 4U1 XL**. PRIPREMAJTE SVAKODNEVNE OBROKE UZ OPTIGRILL 4U1 XL ZAHVALJUJUĆI POLOŽAJIMA ZA GRIL, ROŠTILJ, PEČENJE I KOMPLETAN OBROK.
- kk** - **OPTIGRILL 4IN1 XL** ӘЛЕМИНЕ ҚОШ КЕЛДІҢІЗ. ГРИЛЬДЕ ПІСІРУ, БАРБЕКЮ, ТҰМШАПЕШТЕ ПІСІРУ ЖӘНЕ ТОЛЫҚ ТАМАҚ ПІСІРУ КҮЙЛЕРІ БАР OPTIGRILL 4IN1 XL КӨМЕГІМЕН КҮНДЕЛІКТІ ТАҒАМДАРЫҢЫЗДЫ ДАЙЫҢДАҢЫЗ.



LEARN MORE ABOUT YOUR OPTIGRILL 4IN1 XL...

cs - DALŠÍ INFORMACE O VAŠEM OPTIGRILL 4V1 XL... - sk - ZISTITE VIAC O ZARIADENÍ OPTIGRILL 4-V-1 XL...
hu - TUDJON MEG TÖBBET AZ OPTIGRILL 4 AZ 1 XL-BEN KÉSZÜLEKRŐL...



en

- A | Start/Stop
- B | Frozen food
- C | 12 automatic programs
- D | Manual mode with four temperatures
- E | Confirm selection and start preheating
- F | Cooking level indicator
- G | Release latch for barbecue and complete meal positions
- H | Thermostat on side for barbecue and complete meal positions
- I | Indicator light for barbecue and complete meal positions
- J | Front drip tray
- K | Back drip tray
- L | Baking tray
- M | Bottom plate
- N | Top plate

cs

- A | Start/Stop
- B | Mražené potraviny
- C | 12 automatických programů
- D | Manuální režim se čtyřmi teplotami
- E | Potvrďte volbu a spusťte předehřívání
- F | Ukazatel úrovně přípravy
- G | Uvolněte západku pro barbecue a přípravu celých pokrmů
- H | Termostat na boku pro barbecue a přípravu celých pokrmů
- I | Kontrolka ukazatele pro barbecue a přípravu celých pokrmů
- J | Přední odkapávací miska
- K | Zadní odkapávací miska
- L | Příslušenství pro pečení
- M | Spodní deska
- N | Horní deska

sk

- A | Spustenie/zastavenie
- B | Mražené potraviny
- C | 12 automatických programov
- D | Manuálny režim so štyrmi teplotami
- E | Potvrdenie výberu a spustenie predhrievania
- F | Kontrolka úrovne varenia
- G | Uvoľňovacia západka pre polohu barbecue a kompletného jedla
- H | Termostat na boku pre polohu barbecue a kompletného jedla
- I | Svetelná kontrolka pre polohu barbecue a kompletného jedla
- J | Predná odkvapkávacia miska
- K | Zadná odkvapkávacia miska
- L | Príslušenstvo na pečenie
- M | Spodná platňa
- N | Vrchná platňa

hu

- A | Start/Stop
- B | Fagyasztott étel
- C | 12 automatikus program
- D | Kézi üzemmód négy hőmérséklet-beállítással
- E | Hagyja jóvá a kiválasztást, és indítsa el az előmelegítést
- F | Sütési szintelzők
- G | Kioldő retesz a barbecue és az egytálétel pozíciókhoz
- H | Oldalsó hőfokszabályozó a barbecue és az egytálétel pozíciókhoz
- I | Jelzőfény a barbecue és az egytálétel pozíciókhoz
- J | Elülső csepegtető tálca
- K | Hátsó csepegtető tálca
- L | Sütőtartozék
- M | Alsó lap
- N | Felső lap

...AND ITS 4 DIFFERENT POSITIONS

cs - ...A JEHO ČTYŘECH RŮZNYCH FUNKCÍCH - sk - ...A JEHO ŠTYROCH RÔZNYCH POLOHÁCH
hu - ...ÉS NÉGY KÜLÖNBÖZŐ POZÍCIÓJÁRÓL



GRILL

cs - GRIL
sk - GRILOVANIE
hu - GRILL



BARBECUE

cs - BARBECUE
sk - BARBECUE
hu - GRILLEZÉS



OVEN

cs - PEČENÍ
sk - PEČENIE
hu - SÜTÉS



COMPLETE MEAL

cs - PŘÍPRAVA CELÉHO POKRMU
sk - KOMPLETNÉ JEDLO
hu - EGYTÁLÉTEL



HOW DO I INSERT MY BAKING TRAY?

cs - JAK VLOŽIT PŘÍSLUŠENSTVÍ PRO PEČENÍ? - sk - AKO VLOŽÍM PRÍSLUŠENSTVO NA PEČENIE?
hu - HOGYAN KELL BEHELYEZNI A SÜTŐTARTOZÉKOT?



THE BAKING TRAY IS PLACED IN PLACE OF THE LOWER PLATE, WITHOUT BEING LOCKED.

cs - Příslušenství pro pečení lze umístit na horní část grilu, aniž byste jej museli zajistit.

sk - Príslušenstvo na pečenie je možné umiestniť na vrch grilu bez toho, aby bolo zaistené.

hu - A sütőtartozék a helyére rögzítés nélkül is ráhelyezhető a grillsütőre.

HOW DO I OPEN MY GRILL IN BARBECUE POSITION ?

cs - JAK OTEVŘÍT GRIL DO POLOHY PRO BARBECUE? - sk - AKO OTVORÍM GRIL V POLOHE BARBECUE?
hu - HOGYAN TUDOM KINYITNI A GRILLSÜTŐT BARBECUE POZÍCIÓBAN?

WHEN OPENING THE GRILL, KEEP THE LATCH RAISED AND TURN THE HANDLE UNTIL IT'S IN BARBECUE POSITION.
YOU CAN THEN MONITOR COOKING USING THE LIGHT ON THE SIDE AND THE THERMOSTAT ON THE SIDE FOR BARBECUE POSITION.



cs - Při otevírání grilu držte západku zvednutou a otočte rukojeť, dokud se nedostanete do polohy pro barbecue.

Poté můžete sledovat průběh přípravy pomocí kontrolky a termostatu na straně grilu v poloze pro barbecue.

sk - Pri otváraní grilu držte západku zdvihnutú a otáčajte rukoväťou, kým nebude v polohe barbecue.

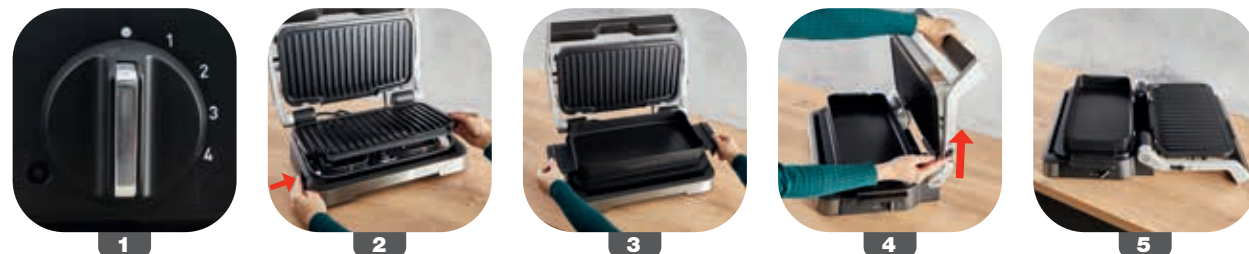
Potom môžete varenie kontrolovať pomocou svetla na boku a termostatu na boku pre polohu barbecue.

hu - A grill kinyitásakor tartsa a reteszt felemelve, és fordítsa el a fogantyút, amíg barbecue pozícióba nem kerül.

Ezután a barbecue pozícióban az oldalsó lámpa és az oldalsó hőfokszabályozó segítségével ellenőrizheti a sütést.

HOW DO I PUT MY GRILL INTO COMPLETE POSITION?

cs - JAK NASTAVIT GRIL DO POLOHY PRO PŘÍPRAVU CELÉHO POKRMU? - sk - AKO UVEDIEM GRIL DO POLOHY KOMPLETNÉHO JEDLA?
hu - HOGYAN RAKHATOM A GRILLSÜTŐT EGYTÁTÉTEL POZÍCIÓBA?



en - Check that the thermostat on the side is on • before opening the grill in barbecue or complete meal positions. If the thermostat is not on •, the grill will start heating up and will notify you of this with a beep.

cs - Než grill otevřete do polohy pro barbecue nebo přípravu celých pokrmů, zkontrolujte, zda je termostat na straně zapnutý. Pokud termostat není zapnutý, grill se začne předehřívat a informuje vás o tom zvukovým signálem.

sk - Pred otvorením grilu v polohe grilu alebo úplného jedla skontrolujte, či je termostat na boku zapnutý v polohe •. Ak termostat nie je zapnutý v polohe •, grill sa začne zahrievať a upozorní vás na to pípnutím.

hu - Ellenőrizze, hogy az oldalsó hőfokszabályozó be van-e kapcsolva • mielőtt a grillsütőt barbecue vagy egytátétel pozícióban felnyitná. Ha a hőfokszabályozó nincs bekapcsolva •, a grillsütő melegíteni kezd, és erről egy sípoló hangjelzéssel értesíti.

LEARN MORE ABOUT THE NINE AUTOMATIC PROGRAMS

cs - ZJISTĚTE VÍCE O DEVĚTI AUTOMATICKÝCH PROGRAMECH - sk - ZISTITE VIAC O DEVIATICH AUTOMATICKÝCH PROGRAMOCH
hu - TUDJON MEG TÖBBET A KILENC AUTOMATIKUS PROGRAMRÓL

OPTIGRILL'S PROGRAMS GUARANTEE PERFECT COOKING RESULTS AND IT NOTIFIES YOU WHEN YOUR FOOD REACHES EACH COOKING LEVEL (SEE THE COOKING GUIDE, PAGE 16). N.B.: THE AUTOMATIC PROGRAMS ONLY WORK IN GRILL POSITION.



cs - Programy OptiGrill zaručují dokonalé výsledky a dokonce vás upozorní, když připravovaný pokrm dosáhne jednotlivých úrovní přípravy (viz průvodce vařením, strana 17). Pozn.: Automatické programy fungují pouze v poloze grilování/opékání.

sk - Programy zariadenia OptiGrill zaručujú dokonalé výsledky varenia a zariadenie vás upozorní pri dosiahnutí každej úrovne varenia (pozrite si príručku varenia, strana 18). POZNÁMKA: Automatické programy fungujú iba v polohe grilu.

hu - Az Optigrill programjai garantálják a tökéletes főzési eredményeket, és értesítik Önt, ha az étel eléri az egyes sütési szinteket (lásd a sütési útmutatót, 19. oldal). MEGJEGYZÉS: Az automatikus programok csak grill pozícióban működnek.



FROZEN FOOD FUNCTION: ACTIVATE THIS IF YOUR FOOD IS FROZEN*

cs - FUNKCE ROZMRAZOVÁNÍ: Aktivujte tuto možnost, pokud jsou potraviny zmrazené* - sk - FUNKCIA MRAZENÝCH POTRAVIN: Aktivujte ju, ak sú vaše potraviny zmrazené* - hu - FAGYASZTOTT ÉTEL FUNKCIÓ: Fagyasztott hozzávalóknál ezt a funkciót aktiválja*

*en - Activating this tells OptiGrill that your food is frozen. It will then apply this function to all automatic programs. You can only choose this function before preheating is finished. - cs - * Aktivace této možnosti informuje OptiGrill o tom, že jsou potraviny zmrazené. Tato funkce se pak použije u všech automatických programů. Tuto funkci můžete zvolit pouze před dokončením předehřívání. - sk - * Aktivácia informuje zariadenie OptiGrill, že je vaše jedlo zmrazené. To potom použije túto funkciu na všetky automatické programy. Tuto funkciu môžete zvolit len pred dokončením predhrievania. - hu - * Ha ezt aktiválja, az Optigrill észleli, hogy az étel fagyasztott. Ezt a funkciót ezt követően minden automatikus programnál alkalmazza. Ezt a funkciót csak az előmelegítés befejezése előtt választhatja ki.

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



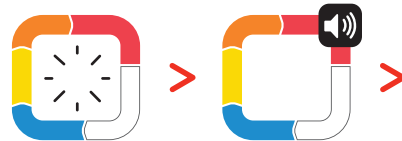
cs - Pokud chcete opékat něco jiného nebo použít polohu pro pečení, můžete použít ruční režim se čtyřmi nastaveními teploty.
sk - Ak chcete grilovať niečo iné alebo použiť polohu pečenia, môžete použiť manuálny režim so štyrmi nastaveniami teploty.
hu - Ha valami mást szeretne grillezni, vagy a sütési, hasznáthatja a kézi üzemmódot a négy hőfokbeállítással.

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

cs - ...A DOSÁHNĚTE V KUCHYNI DOKONALÝCH VÝSLEDKŮ DÍKY UKAZATELI ÚROVNĚ PŘÍPRAVY
sk - ...A DOSIAHNITE DOKONALÉ VÝSLEDKY VARENIA VĎAKA KONTROLKE ÚROVNE VARENIA
hu - ...ÉS A SÜTÉSI SZINTJELZŐNEK KÖSZÖNHETŐEN KÉSZÍTSEN TÖKÉLETES ÉTELEKET.

PREHEATING

cs - Předehřívání - sk - Predhrievanie - hu - Előmelegítés



en - Flashing white coloured light : preheating in progress
cs - Bílá kontrolka bliká: probíhá předehřívání
sk - Blikajúce biele svetlo: prebieha predhrievanie
hu - Villogó fehér fény: előmelegítés folyamatban

en - Steady white coloured light and beeping: ready to cook
cs - Bílá kontrolka svítí a ozývá se zvukový signál: můžete zahájit přípravu
sk - Neprerušované biele svetlo a pípanie: pripravené na varenie
hu - Folyamatos fehér fény és sípolás: sütésre kész

COOKING

cs - Vaření - sk - Varenie - hu - Sütés



en - First cooking level in progress
cs - Probíhá první úroveň přípravy
sk - Prebieha prvá úroveň varenia
hu - Első sütési szint folyamatban

en - First cooking level reached
cs - Byla dosažena první úroveň přípravy
sk - Dosiahla sa prvá úroveň varenia
hu - Első sütési szint elérvé

en - "Rare" level in progress
cs - Probíhá úroveň „krvavé“
sk - Prebieha úroveň „krvavé“
hu - „Rare“ szint folyamatban

en - "Rare" level reached
cs - Byla dosažena úroveň „krvavé“
sk - Dosiahla sa úroveň „krvavé“
hu - „Rare“ szint elérvé

en - "Medium rare" level in progress
cs - Probíhá úroveň „středně propečené“
sk - Prebieha úroveň „stredne krvavé“
hu - „Medium rare“ szint folyamatban

en - "Medium rare" level reached
cs - Byla dosažena úroveň „středně propečené“
sk - Dosiahla sa úroveň „stredne krvavé“
hu - „Medium rare“ szint elérvé

en - "Well done" level in progress
cs - Probíhá úroveň „dokonale propečené“
sk - Prebieha úroveň „dobre prepečené“
hu - „Well done“ szint folyamatban

en - "Well done" level reached
cs - Byla dosažena úroveň „dokonale propečené“
sk - Dosiahla sa úroveň „dobre prepečené“
hu - „Well done“ szint elérvé

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

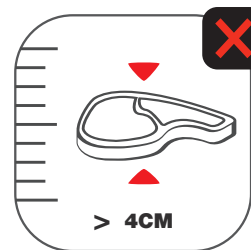
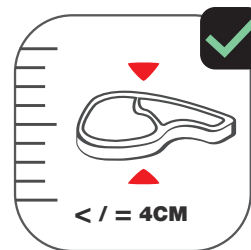
cs - U každého automatického programu vás OptiGrill informuje, jakmile váš pokrm dosáhne požadované úrovně přípravy. Po dosažení úrovně přípravy vás o tom gril informuje zvukovým signálem.
sk - V prípade každého automatického programu vám zariadenie OptiGrill oznámí, keď vaše jedlo dosiahne požadovanú úroveň varenia. Keď sa dosiahne daná úroveň varenia, gril vás upozorní pípnutím.
hu - Az Optigrill minden egyes automatikus program esetében jelzi, ha az étel elérte a kívánt sütési szintet. Ha elérte a sütési szintet, a grillsütő hangjelzést ad, hogy értesítse Önt.



en - Note that this is not a cooking level selection. OptiGrill continues to cook until the final cooking level is reached and informs you at each stage.
cs - Upozorňujeme, že gril nevybírá úrovně přípravy. OptiGrill pokračuje v přípravě, dokud nedosáhne poslední úrovně, přičemž u jednotlivých úrovní vydá zvukový signál.
sk - Upozorňujeme, že gril nevyberá úrovně varenia. Zariadenie OptiGrill pokračuje vo varení, kým sa nedosiahne posledná úroveň varenia a na každej úrovni zaznie pípnutie.
hu - Ne feleddje, hogy a készülék nem választja ki a sütési szinteket. Az Optigrill addig süt, amíg el nem éri az utolsó főzési szintet, és minden szinten sípoló hangot ad.

TRY TO FOLLOW THE INSTRUCTIONS FOR USE

cs - POSTUPUJTE PODLE UVEDENÝCH POKYNŮ K POUŽITÍ. - sk - POKÚSTE SA DODRŽIAVAŤ NÁVOD NA OBSLUHU
hu - PRÓBÁLJA MEG KÖVETNI A HASZNÁLATI ÚTMUTATÁSOKAT.



en - Do not put the food on the grill during preheating or the grill will go into manual mode.
cs - Nedávejte potraviny na gril během předehřívání, jinak se gril přepne do manuálního režimu.
sk - Počas predhrievania nedávajte jedlo na gril, inak sa gril prepne do manuálneho režimu.
hu - Ne tegye az ételt a grillsütőre előmelegítés közben, mert a grillsütő kézi üzemmódba vált.

BEFORE FIRST USE

cs - PŘED PRVNÍM POUŽITÍM - sk - PRED PRVÝM POUŽITÍM
hu - TEENDŐK AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



1

2

3

4



FIRST TIME COOKING WITH THE AUTOMATIC PROGRAMS

cs - PRVNÍ POUŽITÍ AUTOMATICKÝCH PROGRAMŮ - sk - PRVÉ VARENIE S AUTOMATICKÝMI PROGRAMAMI
hu - ELSŐ ALKALOMMAL HASZNÁLJA AZ AUTOMATIKUS PROGRAMOKAT?

I want to grill 3 beef steaks for 3 guests who want it cooked different ways (rare, medium and well-done)

cs - Chci opéct tři hovězí steaky pro tři hosty a každý host chce svůj steak jinak propečený (krvavý, střední propečený a dokonale propečený)
sk - Chcem grilovať tri hovädzie steaky pre troch hostí a každý host chce mať steak upečený inak (krvavý, stredne krvavý a dobre prepečený)
hu - Három marhahúst szeretnék három vendég részére grillezni, és minden vendég máshogy szeretné az övét (rare, medium rare és well done)



1



2



3



4



5



6

en - Flashing white coloured light : preheating in progress
cs - Bílá kontrolka bliká: probíhá předehřívání
sk - Blikajúce biele svetlo: prebieha predhrievanie
hu - Villógó fehér fény: előmelegítés folyamatban



7

en - Wait until preheating has finished before putting your food on the grill.
cs - Než umístíte potraviny na gril, počkejte, než se dokončí předehřívání.
sk - Pred položením jedla na gril počkajte, kým sa neskončí predhrievanie.
hu - Várja meg, amíg az előmelegítés befejeződik, mielőtt az ételt a grillre helyezi.



8

en - Steady white coloured light and beeping: ready to cook
cs - Bílá kontrolka svítí a ozývá se zvukový signál: můžete zahájit přípravu
sk - Neprerušované biele svetlo a pípanie: pripravené na varenie
hu - Folyamatos fehér fény és sípolás: sütésre kész



9



10

en - Close the grill. Cooking starts automatically.
cs - Zavřete gril. Příprava se spustí automaticky.
sk - Gril zatvorte. Varenie sa spustí automaticky.
hu - Csukja le a grillsütőt. A sütés automatikusan elindul.

en - N.B.: If the OK button is flashing, press it to start cooking. - cs - Pozn.: Pokud bliká tlačítko OK, jeho stisknutím zahájíte přípravu. - sk - POZNÁMKA: Ak tlačidlo OK bliká, stlačte ho a spustí sa varenie. - hu - MEGJEGYZÉS: Ha az OK gomb villog, nyomja meg a gombot a sütés megkezdéséhez.



en - Wait until your desired cooking level has been reached.
cs - Počkejte, dokud gril nedosáhne požadované úrovně přípravy.
sk - Počkajte, kým sa nedosiahne požadovaná úroveň varenia.
hu - Várja meg, amíg elérte a kívánt sütési szintet.



11



12



13



en - Note that it does not select the cooking levels. OptiGrill continues to cook until the last cooking level is reached and a beep sounds at each level.
cs - Upozorňujeme, že gril nevybírá úrovně přípravy. OptiGrill pokračuje v přípravě, dokud nedosáhne poslední úrovně, přičemž u jednotlivých úrovní vydá zvukový signál.
sk - Upozorňujeme, že gril nevyberá úrovně varenia. Zariadenie OptiGrill pokračuje vo varení, kým sa nedosiahne posledná úroveň varenia a na každej úrovni zaznie pípnutie.
hu - Ne feledje, hogy a készülék nem választja ki a sütési szinteket. Az Optigrill addig süt, amíg el nem éri az utolsó főzési szintet, és minden szinten sípoló hangot ad.



I want to cook something else straight away

cs - Chci ihned připravit něco jiného - sk - Hneď chcem uvariť niečo iné - hu - Valami mást akarok sütni azonnal

en - Want to cook again? Remove your food and close the grill.
cs - Chcete připravit další jídlo? Vyjměte pokrm a zavřete gril.
sk - Chcete variť znova? Vyberte jedlo a zatvorte gril.
hu - Újra sütni szeretne? Vegye ki az ételt, és csukja le a grillsütőt.



1



3



4



5



6

en - Wait until preheating has finished before putting your food on the grill.
cs - Než umístíte potraviny na gril, počkejte, než se dokončí předehřívání.
sk - Pred položením jedla na gril počkajte, kým sa neskončí predhrievanie.
hu - Várja meg, amíg az előmelegítés befejeződik, mielőtt az ételt a grillre helyezi.



7



8

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

cs - Zavřením grilu znovu spustíte proces přípravy.
sk - Zatvorením grilu vám umožní obnoviť proces varenia
hu - A grillsütő becsukásával újraindíthatja a sütési folyamatot

FIRST TIME GRILLING IN MANUAL MODE

cs - PRVNÍ POUŽITÍ MANUÁLNÍHO REŽIMU - sk - PRVÉ GRILOVANIE V MANUÁLNO M REŽIME
hu - ELSŐ GRILLEZÉS KÉZI ÜZEMMÓDBAN



I want to control the cooking myself

cs - Chci mít přípravu plně pod kontrolou - sk - Varenie chcem ovládať sám/sama - hu - Magam szeretném szabályozni a sütést



1



2

en - Choose the desired cooking temperature.
cs - Zvolte požadovanou teplotu přípravy
sk - Zvolte požadovanú teplotu varenia
hu - Válassza ki a kívánt sütési hőmérsékletet

M x1	110-125°C
M x2	180-195°C
M x3	220-235°C
M x4	255-275°C



3



4

en - Flashing coloured light: preheating in progress
cs - Barevná kontrolka bliká: probíhá předehřívání
sk - Blikajúce farebné svetlo: prebieha predhrievanie
hu - Villogó színes fény: előmelegítés folyamatosan



5

en - Wait until preheating has finished before putting your food on the grill.
cs - Než umístíte potraviny na gril, počkejte, než se dokončí předehřívání.
sk - Pred položením jedla na gril počkajte, kým sa neskončí predhrievanie.
hu - Várja meg, amíg az előmelegítés befejeződik, mielőtt az ételt a grillre helyezi.



6

en - Steady coloured light and beeping: ready to cook
cs - Barevná kontrolka svítí a ozývá se zvukový signál: můžete zahájit přípravu
sk - Nepretržitě farebné svetlo a pípanie: pripravené na varenie
hu - Folyamatos színes fény és sípolás: sütésre kész



7



8



9

en - Watch the food cook and remove it once it is done.
cs - Sledujte přípravu jídla po dokončení jej vyjměte.
sk - Sledujte, ako sa jedlo varí a po uvarení ho vyberte.
hu - Figyelje, hogyan sül az étel, és távolítsa el, ha elkészült.

en - You can change the cooking temperature by pressing the M button, either during cooking or at the start of the cooking process.
cs - Teplotu přípravy můžete změnit stisknutím tlačítka M, a to buď během přípravy, nebo na jejím začátku.
sk - Teplotu varenia môžete zmeniť stlačením tlačidla M, či už počas varenia alebo na začiatku procesu varenia
hu - A sütési hőmérsékletet az M gomb megnyomásával módosíthatja, akár sütés közben, akár a sütési folyamat kezdetén



TURN YOUR GRILL INTO AN OVEN

cs - PŘEMĚŇTE GRIL NA TROUBU - sk - PREMEŇTE SVOJ GRIL NA RÚRU
hu - VÁLTOZTASSA A GRILLSÜTŐT SÜTŐVÉ

I want to use my grill as an oven and cook lasagne for my family

cs - Chci použít svůj gril jako troubu a upéct pro svou rodinu lasagne - sk - Chcem použiť gril ako rúru a pripraviť lazane pre moju rodinu
hu - A grillsütőt sütőként szeretném használni, és a családomnak lasagne-t szeretnék készíteni

HOW DO I INSERT MY BAKING ACCESSORY? SEE PAGE 3

cs - Jak vložit příslušenství pro pečení? Viz strana 3 - sk - Ako vložiť príslušenstvo na pečenie? Pozrite si stranu 3
hu - Hogyan kell behelyezni a sütőtartozékot? Lásd 3. oldal



1



2



3



4



5

en - Choose the desired cooking temperature.
cs - Zvolte požadovanou teplotu přípravy
sk - Zvoľte požadovanú teplotu varenia
hu - Válassza ki a kívánt sütési hőmérsékletet

M x1		85-110°C
M x2		150-165°C
M x3		190-205°C
M x4		240-255°C



6



7

en - Watch the food cook and remove it once it is done.
cs - Sledujte přípravu jídla a po dokončení jej vyjměte.
sk - Sledujte, ako sa jedlo varí a po uvarení ho vyberte.
hu - Figyelje, hogyan sült az étel, és távolítsa el, ha elkészült.



TURN YOUR GRILL INTO A BARBECUE

cs - SE SVÝM GRILEM MŮŽETE PŘIPRAVIT I BARBECUE - sk - PREMEŇTE SVOJ GRIL NA BARBECUE
hu - VÁLTOZTASSA A GRILLSÜTŐT BARBECUE-VÁ

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

cs - Chci použít gril k přípravě barbecue a mít k dispozici větší plochu. - sk - Chcem použiť svoj gril ako barbecue a mať väčšiu plochu na varenie
hu - A grillsütőt barbecue-ként szeretném használni, és nagyobb sütőfelületre van szükségem

HOW DO I OPEN MY GRILL IN BARBECUE POSITION ? SEE PAGE 4

cs - Jak otevřít gril do polohy pro barbecue? Viz strana 4 - sk - Ako otvorím gril v polohe barbecue? Pozrite si stranu 4
hu - Hogyan tudom kinyitni a grillsütőt barbecue pozícióban? Lásd 4. oldal



1



2

en - The thermostat sets the same cooking temperature for both plates.
cs - Termostat nastavuje stejnou teplotu přípravy pro obě desky.
sk - Termostat nastaví rovnakú teplotu varenia pre obe platne.
hu - A hőfokszabályozó mindkét sütőlap esetében azonos hőmérsékletet állít be.

en - Select the desired setting.
• : thermostat off
cs - Zvolte požadované nastavení.
• : termostat je vypnutý
sk - Vyberte požadované nastavenie.
• : termostat vypnutý
hu - Válassza ki a kívánt beállítást.
• : Hőfokszabályzó kikapcsolva

1	: 80-100°C
2	: 130-160°C
3	: 170-200°C
4	: 185-225°C

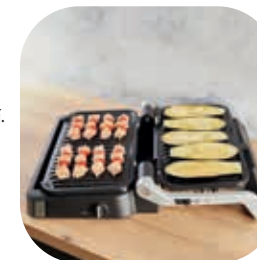


3



4

en - The LED light flashes during preheating. Steady LED light and beeping: grill ready for use.
cs - Během předehřívání bude blikat kontrolka LED. Kontrolka LED svítí a ozývá se zvukový signál: gril je připraven k použití.
sk - Kontrolka LED počas predhrievania bliká. Kontrolka LED nepretržite svieti a zariadenie pípa: gril je pripravený na použitie.
hu - A LED-jezőfény az előmelegítés közben villog. Folyamatos LED-fény és sípolás: a grillsütő használatra kész.



5

en - Put the food on the grill.
cs - Dejte potraviny na gril.
sk - Jedlo položte na gril.
hu - Helyezze az ételt a grillsütőre.



6

en - Watch the food cook and remove it once it is done.
cs - Sledujte přípravu jídla a po dokončení jej vyjměte.
sk - Sledujte, ako sa jedlo varí a po uvarení ho vyberte.
hu - Figyelje, hogyan sült az étel, és távolítsa el, ha elkészült.



7

en - Turn off the appliance by setting the thermostat to •.
cs - Vypněte spotřebič nastavením termostatu do polohy •.
sk - Vypnite spotrebič nastavením termostatu na •.
hu - Kapsolja ki a készüléket a hőfokszabályozó • állásba állításával.

en - If the temperature is changed during cooking, the grill will adjust the temperature to the new setting. If you are only using one of the two plates, use the top one.
cs - Pokud teplotu během přípravy změníte, gril upraví teplotu na nové nastavení. Pokud používáte pouze jednu ze dvou desek, použijte horní desku.
sk - Ak sa počas pečenia zmení teplota, gril upraví teplotu na nové nastavenie. Ak používate iba jednu z dvoch platní, použijte hornú.
hu - Ha sütés közben módosítja a hőmérsékletet, a grillsütő az új beállításra állítja a hőmérsékletet. Ha csak a két lap egyikét használja, használja a felső lapot.



USING THE COMPLETE MEAL POSITION

cs - POUŽITÍ POLOHY PRO PŘÍPRAVU CELÉHO POKRMU - sk - POUŽITIE POLOHY KOMPLETNÉHO JEDLA
hu - AZ EGYTÁLÉTEL POZÍCIÓ HASZNÁLATA

I want to cook an entire meal with my OptiGrill

cs - S OptiGrill chci připravit celý pokrm - sk - Na zariadení OptiGrill chcem uvariť kompletne jedlo
hu - Az OptiGrillel egytálételt szeretnék főzni

HOW DO I PUT MY GRILL INTO COMPLETE MEAL POSITION ? SEE PAGE 4

cs - Jak nastavit gril do polohy pro přípravu celého pokrmu? Viz strana 4 - sk - Ako uveďiem gril do polohy kompletného jedla? Pozrite si stranu 4
hu - Hogyan rakhatom a grillsütőt egytálétel pozícióba? Lásd 4. oldal



1

en - The thermostat controls the cooking temperature for both plates.
cs - Termostat řídí teplotu přípravy pro obě desky.
sk - Termostat ovláda teplotu varenia oboch platní.
hu - A hőfokszabályozóval szabályozhatja mindkét sütőlapot.



2

en - Select the desired setting.
• : thermostat off
cs - Zvolte požadované nastavení.
• : termostat je vypnutý
sk - Vyberte požadované nastavenie.
• : termostat vypnutý
hu - Válassza ki a kívánt beállítást.
• : Hőfokszabályzó kikapcsolva

1 : 80-100°C
2 : 130-160°C
3 : 170-200°C
4 : 185-225°C



3



4

en - The LED light flashes during preheating. Steady LED light and beeping: grill ready for use.
cs - Během předehřívání bude blikat kontrolka LED. Kontrolka LED svítí a ozývá se zvukový signál: gril je připraven k použití.
sk - Kontrolka LED počas predhrievania bliká. Kontrolka LED nepretržite svieti a zariadenie pípa: gril je pripravený na použitie.
hu - A LED-jelzőfény az előmelegítés közben villog. Folyamatos LED-fény és sípolás: a grillsütő használatra kész.



5

en - Put the food on the grill and in the baking accessory.
cs - Umístěte potraviny na gril a do příslušenství pro pečení.
sk - Položte jedlo na gril a do príslušenstva na pečenie.
hu - Helyezze az ételt a grillre és a sütőtartozékra.



6

en - Watch the food cook and remove it once it is done.
cs - Sledujte přípravu jídla a po dokončení jej vyjměte.
sk - Sledujte, ako sa jedlo varí a po uvarení ho vyberte.
hu - Figyelje, hogyan süll az étel, és távolítsa el, ha elkészült.



7

en - Turn off the appliance by setting the thermostat to •.
cs - Vypněte spotřebič nastavením termostatu do polohy •.
sk - Vypnite spotrebič nastavením termostatu na •.
hu - Kapcsolja ki a készüléket a hőfokszabályzó • állásba állításával.



en - If the temperature is changed during cooking, the grill will adjust the temperature to the new setting.
cs - Pokud teplotu během přípravy změníte, gril upraví teplotu na nové nastavení.
sk - Ak sa počas pečenia zmení teplota, gril upraví teplotu na nové nastavenie.
hu - Ha sütés közben módosítja a hőmérsékletet, a grillsütő az új beállításra állítja a hőmérsékletet.

TIPS : If your side dish takes longer to cook than what you're grilling, you can also start cooking in oven position. If you are doing this, please refer to page 12 and follow steps 1 to 6. When the desired cooking level has been reached, open your grill in complete meal position. The grill automatically sets the thermostat on the side. Choose the desired setting using the thermostat. When the grill plate has preheated, put the food on it.

















cs - Tipy: Pokud příprava přílohy trvá déle než příprava hlavního jídla, můžete také použít polohu pro pečení. V takovém případě si přečtěte stranu 12 a postupujte podle kroků 1 až 6. Po dosažení požadované úrovně přípravy otevřete gril do polohy pro barbecue. Gril automaticky nastaví termostat na straně. Pomocí termostatu zvolte požadované nastavení. Jakmile se grilovací deska předehřeje, můžete na ni položit potraviny.

sk - Rady: Ak varenie prílohy trvá dlhšie ako varenie toho, čo grilujete, môžete začať variť aj v polohe pečenia. Ak sa rozhodnete pre tento postup, pozrite si stranu 12 a postupujte podľa krokov 1 až 6. Keď dosiahnete požadovanú úroveň varenia, otvorte gril v polohe barbecue. Gril automaticky nastaví termostat na boku. Pomocou termostatu vyberte požadované nastavenie. Keď je grilovacia platňa predhriata, položte na ňu jedlo.

hu - Tanácsok: Ha a köret sütése hosszabb időt vesz igénybe, mint amit grillez, akkor sütés pozícióban is elkezdheti a sütést. Ha ezt teszi, tekintse meg a(z) 12. oldalt, és kövesse az 1-6. lépéseket. Ha elérte a kívánt sütési szintet, nyissa ki a grillsütőt barbecue pozícióban. A grillsütő automatikusan beállítja az oldalsó hőfokszabályzót. Válassza ki a kívánt beállítást a hőfokszabályzó segítségével. Ha a grillezőlap előmelegedett, tegye rá az ételt.

en - COOKING GUIDE









12 AUTOMATIC COOKING PROGRAMS

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
















* For the UK only: do not cook chicken breast from frozen. Always thaw completely first.

** For the UK only: We advise to cook burgers to well done for food safety reasons. If you choose to serve rare or medium burgers, there is a risk of bacteria present.

COOKING ADVICE

















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

MANUAL MODE IN GRILL POSITION
















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

cs - NÁVOD K PŘÍPRAVĚ POKRMŮ









12 AUTOMATICKÝCH PROGRAMŮ PŘÍPRAVY

PROGRAM	UKAZATEL ÚROVNĚ PŘÍPRAVY			
				
 HOVĚZÍ	Velmi krvavé (blue rare)	Krvavé	Středně propečené	Dokonale propečené
 BURGER	-	Krvavé	Středně propečené	Dokonale propečené
 PÁREK	-	-	-	Dokonale propečené
 VEPŘOVÉ	-	-	-	Dokonale propečené
 KUŘECÍ	-	-	-	Dokonale propečené
 RYBY	-	Středně propečené	Středně dobře propečené	Dokonale propečené
 MOŘSKÉ PLODY	-	Středně propečené	Středně dobře propečené	Dokonale propečené
 SENDVIČ	-	Lehce propečené,	Grilované	Křupavé
 VEGETARIÁNSKÝ STEAK	-	-	-	Grilované
 PAPRIKY	-	-	Lehce grilované	Grilované
 LILEK	-	-	-	Grilované
 BRAMBORY	-	-	-	Grilované

MANUÁLNÍ REŽIM V POLOZE GRILU

			
	od 180°C do 195°C	od 220°C do 235°C	od 255°C do 275°C
BRAMBORY			
RAJČATA			
CHŘEST			
HOUBY			
CIBULE			
BROKOLICE			
KAROTKA			
FENYKL			
BATÁTY			
PLÁTKY JABLEK			
ANANAS			
BROSKVE			

POKYNY K PŘÍPRAVĚ

PRODUKTY	PROGRAMŮ PŘÍPRAVY	UKAZATEL ÚROVNĚ PŘÍPRAVY
Bratwurst (tepelně upravené vepřové maso)	M	 / 8 min 30
Rindswurst (tepelně, upravené hovězí maso)		 / 8 min 30
Nürnberger Wurst (tepelně, upravené vepřové maso)		 / 4 min 30
Jehněčí		
Celá ryba		
Tuňák		

sk - POKYNY NA PRÍPRAVU POKRMOV

12 AUTOMATICKÝCH PROGRAMOV VARENIA

PROGRAM	KONTROLKA ÚROVNE VARENIA			
HOVÄDZIE MÄSO	Veľmi krvavé (modré),	Krvavé	Stredne prepečené	Dobre prepečené
HAMBUGER	-	Krvavé	Stredne prepečené	Dobre prepečené
KLOBÁSA	-	-	-	Dobre prepečené
BRAVČOVÉ MÄSO	-	-	-	Dobre prepečené
KURACIE MÄSO	-	-	-	Dobre prepečené
RYBY	-	Stredne prepečené	Stredne až dobre prepečené	Dobre prepečené
MORSKÉ PLODY	-	Stredne prepečené	Stredne až dobre prepečené	Dobre prepečené
SENDVIČ	-	Jemne uvarený	Grilovaný	Chrumkavý
VEGÁNSKY STEAK	-	-	-	Grilovaná
PAPRIKA	-	-	Jemne grilovaná	Grilovaná
BAKLAŽÁN	-	-	-	Grilovaná
ZEMIAKY	-	-	-	Grilovaná

RADY PRE PRÍPRAVU

VÝROBKY	PROGRAMOV VARENIA	KONTROLKA ÚROVNE VARENIA
Klobása (predvarené bravčové mäso)	M	/ 8 min 30
Klobása (predvarené hovädzie mäso)		/ 8 min 30
Norimberská klobása (predvarené bravčové mäso)		/ 4 min 30
Jahňacie		
Celá ryba		
Tuniak		

MANUÁLNY REŽIM V POLOHE GRILU

	od 180°C do 195°C	od 220°C do 235°C	od 255°C do 275°C
CUKETA/DYŇA			
PARADAJKY			
ŠPARGLA			
HUBY			
CIBUĽA			
BROKOLICA			
BABY KAROTKA			
FENIKEL			
SLADKÉ ZEMIAKY			
JABLKO (PLÁTKY)			
ANANÁS			
BROSKYŇA			

hu - SÜTÉSI ÚTMUTATÓ

12 AUTOMATIKUS SÜTÉSI PROGRAM

PROGRAM	SÜTÉSI SZINTELZŐK			
MARHAHÚS	Very rare (Kék)	Rare	Medium	Well-done
HAMBURGER	-	Rare	Medium	Well-done
KOLBÁSZ	-	-	-	Well-done
SERTÉSHÚS	-	-	-	Well-done
CSIRKE	-	-	-	Well-done
HAL	-	Medium	Medium well	Well-done
TENGER GYÜMÖLCSEI	-	Medium	Medium well	Well-done
SZENDVICS	-	Enyhén sült	Grillezett	Ropogós
VEGETÁRIÁNUS „STEAK	-	-	-	Grillezett
PAPRIKA	-	-	Lightly grilled	Grillezett
PADLIZSÁN	-	-	-	Grillezett
BURGONYA	-	-	-	Grillezett

ELŐKÉSZÍTÉSI TANÁCSOK

TERMÉKEK	SÜTÉSI PROGRAM	SÜTÉSI SZINTELZŐK
Bratwurst (pork pre-cooked)	M	/ 8 min 30
Rindwurst (beef pre-cooked)		/ 8 min 30
Nürnbergi Wurst (pork pre-cooked)		/ 4 min 30
Lamb (boneless)		
Whole fish		
Tuna		

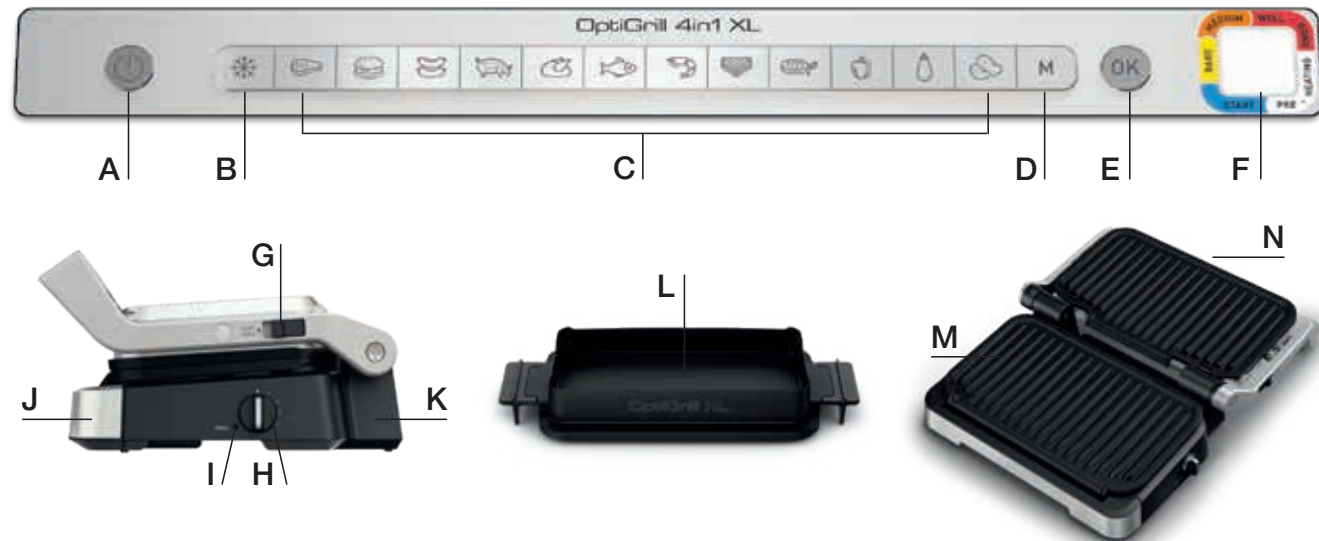
KÉZI ÜZEMMÓD GRILL POZÍCIÓBAN

	ettől: 180°C eddig: 195°C	ettől: 220°C eddig: 235°C	ettől: 255°C eddig: 275°C
CUKKINI/TÖK			
PARADICSOM			
SPÁRGA			
GOMBA			
HAGYMA			
BROKKOLI			
BÉBI SÁRGARÉPA			
ÉDESKÖMÉNY			
ÉDESBURGONYA			
ALMASZELETEK			
ANANÁSZ			
ÓSZIBARACK			

DOWIEDZ SIĘ WIĘCEJ O SWOIM OPTIGRILL 4 W 1 XL...

It - SUŽINOKITE DAUGIAU APIE „OPTIGRILL 4IN1 XL”... - et - LISATEAVE OPTIGRILL 4IN1 XL...

Iv - UZZINIET VAIRĀK PAR SAVU OPTIGRILL 4IN1 XL...



pl

- A | Start/Stop
- B | Żywność mrożona
- C | 12 programów automatycznych
- D | Tryb manualny z czterema ustawieniami temperatury
- E | Zatwierdź wybór i rozpocznij nagrzewanie
- F | Wskaźnik poziomu wypieczenia
- G | Zwolnij zatrzask, aby ustawić urządzenie w pozycji Barbecue lub Pełny posiłek
- H | Termostat z boku wykorzystywany w pozycji Grillowanie i Pełny posiłek
- I | Kontrolka świetlna wykorzystywana w pozycji Grillowanie i Pełny posiłek
- J | Przednia tacka ociekowa
- K | Tylna tacka ociekowa
- L | Akcesorium do pieczenia
- M | Płyta dolna
- N | Płyta górna

It

- A | Paleisti / sustabdyti
- B | Šaldytas maistas
- C | 12 automatinės programos
- D | Rankinis režimas su keturiomis temperatūros nuostatomis
- E | Patvirtinkite parinktį ir pradėkite kaitinti
- F | Kepimo lygio indikatorius
- G | Atleiskite skląstį, skirtą kepsninės ir viso patiekalo paruošimo įrenginio padėčiai
- H | Šone esantis termostatas skirtas kepsninės ir viso patiekalo paruošimo įrenginio padėčiai
- I | Indikacinė lemputė skirta kepsninei ir viso patiekalo paruošimo įrenginio padėčiai
- J | Priekinis lašėjimo padėklas
- K | Galinis lašėjimo padėklas
- L | Kepimo reikmenys
- M | Apatinė plokštė
- N | Viršutinė plokštė

et

- A | Sisse-/väljalülitamine
- B | Külmutatud toit
- C | 12 automaatset programmi
- D | Käsirežiim nelja temperatuuriga
- E | Kinnitage valik ja alustage eelsoojendust
- F | Kupsusastme indikaator
- G | Vabastage riiv BBQ- ja praefunktsioonide jaoks
- H | Küljel olev termostaat BBQ- ja praefunktsioonide jaoks
- I | Indikaatorituli BBQ- ja praefunktsioonide jaoks
- J | Eesmine tilkumisalus
- K | Tagumine tilkumisalus
- L | Kūpsetamise tarvik
- M | Alumine plaat
- N | Ülemine plaat

Iv

- A | Sākt/Apturēt
- B | Saldēti pārtikas produkti
- C | 12 automātiskās programmas
- D | Manuālais režims ar četrām temperatūrām
- E | Apstipriniet izvēli un sāciet uzsildīšanu
- F | Gatavošanas līmeņa indikators
- G | Fiksatora atļaidējs barbekjū un pilnas maltītes pozīcijām
- H | Sānā termostats barbekjū un pilnas maltītes pozīcijām
- I | Indikatora gaisma barbekjū un pilnas maltītes pozīcijām
- J | Priekšējā pīlēšanas paplāte
- K | Aizmugurējā pīlēšanas paplāte
- L | Cepšanas piederums
- M | Apakšējā plāksne
- N | Augšējā plāksne

...I JEGO CZTERECH RÓŻNYCH FORMACH

It - ...IR KETURIAS SKIRTINGAS PADĒTIS - et - ...JA SELLE NELJA ERI FUNKTSIOONI KOHTA

Iv - ...UN TĀ ČETRĀM DAŽĀDAJĀM POZĪCIJĀM



GRILL

It - GRILIS
et - GRILLIMINE
Iv - GRILĒŠANA



BARBECUE

It - KEPSNĪNĒ
et - BBQ
Iv - BĀRBEKJŪ



PIECZENIE

It - KEPIMAS
et - KŪPSETAMINE
Iv - CEPŠANA



PEŁNY POSIŁEK

It - VISO PATIEKALO PARUOŠIMO ĮRENGINYS
et - PRAAD
Iv - PILNA MALTĪTE



JAK WŁOŻYĆ AKCESORIUM DO PIECZENIA?

It - KAIP ĮDĒTI KEPIMO REIKMENĮ? - et - KUIDAS MA OMA KŪPSETUSTARVIKU SISESTAN?

Iv - KĀ JĀIEVIETO CEPŠANAS PIEDERUMS?



1

2

3

4

AKCESORIUM DO PIECZENIA MOŻNA UMIEŚCIĆ NA GÓRZE GRILLA, BEZ POTRZEBY ZABLOKOWANIA GO W DANYM POŁOŻENIU.

It - Kepimo reikmenis galima dėti ant grotelių neužfiksuojant.

et - Kūpsetustarviku saab asetada grillseadme peale, ilma et see paika lukustuks.

Iv - Cepšanas piederumu var novietot grila augšpusē, un tas nav jānofiksē vietā.

JAK OTWORZYĆ GRILLA W POZYCJI BARBECUE?

It - KAIP ATIDARYTI GRILĮ, NUSTATYTI Į KEPSNINĖS PADĖTĮ? - et - KUIDAS MA SAAN OMA GRILLSEADME GRILLFUNKTSIOONIS AVADA? - lv - BKĀ VAR ATVĒRT GRILU BARBEKJŪ POZĪCIJĀ?

PODCZAS OTWIERANIA GRILLA TRZYMAJ ZATRZASK W POZYCJI PODNIESIONEJ I OBRÓĆ UCHWYT, AŻ URZĄDZENIE ZNAJDZIE SIĘ W POZYCJI BARBECUE. NASTĘPNIE OBSERWUJ PROCES GOTOWANIA, KONTROLUJĄC BOCZNĄ LAMPKĘ I TERMOSTAT W POZYCJI BARBECUE.



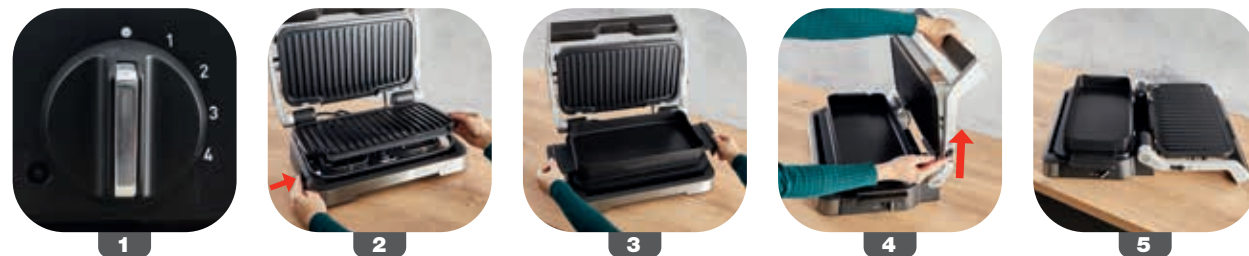
It - Atidarydami grillį, skląstį laikykite pakeltą ir pasukite rankenėlę, kol bus įjungta kepsninės padėtis. Tada galėsite stebėti, kaip gaminama, naudodami lemputę ir šone esantį termostatą, skirtą kepsninės padėčiai.

et - Grilli avamisel hoidke riiv üles tõstetud ja keerake käepidet, kuni see on grillfunktsioonis. Seejärel saate küpsetamist jälgida, kasutades küljel olevat valgustit ja küljel asuvat grillfunktsiooni reguleerivat termostaati.

lv - Kad atverat grilu, atstājiet fiksatoru paceltu un pagrieziet rokturi līdz barbekjū pozīcijai. Barbekjū pozīcijā varat uzraudzīt cepšanu, izmantojot gaismas indikatoru un termostatu sānā.

JAK USTAWIĆ GRILLA W POZYCJI PEŁNY POSIŁEK?

It - KAIP ĮDĖTI GRILĮ Į VISO PATIEKALO PARUOŠIMO ĮRENGINIO PADĖTĮ? - et - KUIDAS MA SEAN GRILLSEADME PRAEFUNKTSIOONI? - lv - KĀ NOREGULĒT GRILU PILNAS MALTĪTES POZĪCIJĀ?



pl - Sprawdź, czy termostat z boku jest włączony • przed otwarciem grilla w pozycji grillowania lub gotowego posiłku. Jeśli termostat nie jest włączony • grill rozpocznie podgrzewanie i poinformuje o tym fakcie sygnałem dźwiękowym.

It - Prieš rinkdamiesi kepsninės arba viso patiekalo padėtį patikrinkite, ar šoninis termostatas yra padėtyje •. Jei termostatas nėra padėtyje •, keptuvas pradės kaisti. Apie tai jums bus pranešta pyptelėjimu.

et - Enne grilli avamist BBQ või terve eine asendis kontrollige, kas küljel olev termostaat on asendis •. Kui termostaat pole asendis •, hakkab grill soojenema ega teavita teid sellest helisignaliga.













lv - Pirms grila atvēršanas grillkrāšns vai gatavas maltītes pozīcijā pārbaudiet, vai sānos esošais termostats ir ieslēgts •. Ja termostats nav ieslēgts •, grils sāk uzkarst, par to brīdīnot ar skaņas signālu.



DOWIEDZ SIĘ WIĘCEJ O DZIEWIĘCIU PROGRAMACH AUTOMATYCZNYCH

It - SUŽINOKITE DAUGIAU APIE DEVYNIAS AUTOMATINES PROGRAMAS - et - LISATEAVE ÜHEKSA AUTOMAATSE PROGRAMMI KOHTA - lv - UZZINIET VAIRĀK PAR DEVIŅĀM AUTOMĀTISKAJĀM PROGRAMMĀME

PROGRAMY OPTIGRILL GWARANTUJĄ DOSKONAŁE REZULTATY GOTOWANIA I POWIADAMIAJĄ O OSIĄGNIĘCIU POZIOMÓW WYPIECZENIA (PATRZ INSTRUKCJA GOTOWANIA, STRONA 34). UWAGA! PROGRAMY AUTOMATYCZNE DZIAŁAJĄ TYLKO WTEDY, GDY URZĄDZENIE ZNAJDUJE SIĘ W POZYCJI GRILLOWANIE.

	Czerwone mięso Raudona mėsa Punane liha Sarkanā gaļa		Burgery Mėsainiai Burgerid Burgeri		Kiełbaski Dešrelės Vorstid Desas		Wieprzowina Kiauliena Sealiha Cūkgaļa
	Kurczak Vištiena Kana Vista		Ryby Žuvys Kala Zivs		Owoce morza Jūrų gėrybės Mereannid Jūras veltes		Kanapki Sumuštiniai Võileivad Sendviči
	Papryka Paprikos Paprika Pipari		Ziemiaki Bulvės Kartulid Kartupeļi		Baklažan baklažanas baklažaan baklažāns		Stek wegetariański Vegetariškas kepsnys Taimne steak Dārzenų steiks

It - „OptiGrill“ programos garantuoja puikius gaminimo rezultatus ir praneša, kai jūsų maistas pasiekia kiekvieną kepimo lygį (žr. gaminimo vadovą, p. 35). Pastaba: automatinės programos veikia tik grilio padėtyje.

et - OptiGrilli programmid tagavad täiuslikud küpsetustulemused ja see teavitab teid, kui teie toit saavutab mistahes küpsusastme (vt toiduvalmistamisjuhendit, lk 36). NB! Automaatprogrammid töötavad ainult grillfunktsioonis.

lv - OptiGrill programmas garantē nevainojamus gatavošanas rezultātus un tas jums paziņo, kad ēdiens ir sasniedzis katru no gatavības pakāpēm (skat. gatavošanas ceļvedi, 37. lpp.). N.B.: Automātiskās programmas darbojas tikai grila pozīcijā.



FUNKCJA ODMRAŻANIA ŻYWNOSCI : WŁĄCZ TĘ FUNKCJĘ, JEŚLI JEDZENIE JEST ZAMROŻONE*

It - ŠALDYTO MAISTO FUNKCIJA : Aktyvinkite, jei jūsų maistas užšaldytas* - et - KŪLMUTATUD TOIDU FUNKTSIOON : Aktiveerige see, kui teie toit on külmutatud* - lv - Saldētu Pārtikas Produkta Funkcija : Aktivizējiet to, ja pārtikas produkts ir sasaldēts

*pl - Włączając tę funkcję informujesz OptiGrill, że jedzenie jest zamrożone. Funkcja ta zostanie zastosowana do wszystkich programów automatycznych. Funkcję tę można wybrać tylko przed zakończeniem nagrzewania. - It - * Aktyvinus „OptiGrill“ gaus signalą, kad jūsų maistas yra užšaldytas. Tada bus pritaikyta ši funkcija visoms automatiniams programoms. Šią funkciją galite pasirinkti tik prieš kaitinimo pabaigą. - et - * Selle aktiveerimine annab OptiGrillile teada, et teie toit on külmutatud. Seejärel rakendab see seda funktsiooni kõikidele automaatprogrammidele. Selle funktsiooni saate valida ainult enne eelsoojenduse lõppemist. - lv - * So aktivizējot, OptiGrill tiek ziņots, ka pārtikas produkts ir saldēts. Tas šo funkciju piemēros visām automatiskajām programmām. Šo funkciju varat izvēlēties tikai tik ilgi, kamēr nav noslēgusies uzsildšana.



JEŚLI CHCESZ GRILLOWAĆ COŚ INNEGO LUB KORZYSTAĆ Z POZYCJI PIECZENIE, MOŻESZ SKORZYSTAĆ Z TRYBU RĘCZNEGO Z CZTEREMA USTAWIENIAMI TEMPERATURY.

It - Jei norite kepti ką nors kita arba naudoti orkaitės, galite naudoti rankinį režimą su keturiomis temperatūros nuostatomis. et - Kui soovite grillida midagi muud või kasutada küpsetus-, saate kasutada käsirežiimi koos nelja temperatuuri seadistusega. lv - Ja vēlaties grilēt kaut ko citu, vai izmantot cepšanas pozīciju, varat izmantot manuālo režīmu un tā četrus temperatūras iestatījumus.

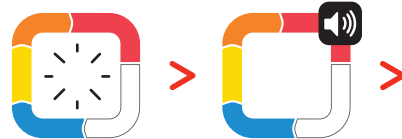
...I UZYSKAJ DOSKONAŁE REZULTATY GOTOWANIA DZIĘKI WSKAŹNIKOWI POZIOMU WYPIECZENIA

It - ...IR NAUDODAMI KEPIMO LYGIO INDIKATORIŲ GAUKITE PUIKIUS REZULTATUS
et - ...JA SAAVUTAGE TĀNU KŪPSUSASTME INDIKAATORILE TĀIUSLIK KŪPSETUSTULEMUS

Iv - ...UN, IZMANTOJOT GATAVOŠANAS LĪMEŅA INDIKATORU, IEGŪSTIET NEVAINOJAMU ĒDIENA GATAVOŠANAS REZULTĀTU

NAGRZEWANIE

It - Įkaitinama - et - Eelsoojendus - Iv - Uzsildīšana



pl - Migające, białe światło: trwa podgrzewanie wstępne
lt - Mirksi balta lemputė: įkaitinama.
et - Vilkuv valge tuli: eelsoojendus on pooleli
lv - Mirgojošs balts indikators: notiek priekšsildīšana

pl - Ciągłe, białe światło i sygnał dźwiękowy: gotowe do pieczenia
lt - Dega balta lemputė ir pasigirsta pyptelėjimas: galima gaminti
et - Püsivalt põlev valge tuli ja helisignaolid: kŭpsetamiseks valmis
lv - Pastāvīgi degošs balts indikators un skaņas signāls: gatavs lietošanai

PIECZENIE

It - Kepimas - et - Kŭpsetamine - Iv - Gatavošana



pl - Pierwszy poziom wysmażenia w toku
lt - Vykdomas pirmas kepimo lygis
et - Esimene kŭpsusaste on pooleli
lv - Pirmā gatavības pakāpe progresāfolijamatban

pl - Osiągnięto pierwszy poziom wysmażenia
lt - Pasiektas pirmas kepimo lygis
et - Esimene kŭpsusaste on saavutatud
lv - Pirmā gatavības pakāpe sasniegta

pl - „Krwisty” poziom w toku
lt - Vykdomas „pusžalis” lygis
et - Aste „vāhekŭpsetatud” on pooleli
lv - Pakāpe „pusjēls” progresā

pl - Osiągnięto „krwisty” poziom
lt - Pasiektas „pusžalis” lygis
et - Aste „vāhekŭpsetatud” on saavutatud
lv - Pakāpe „pusjēls” sasniegta

pl - „Średnio krwisty” poziom w toku
lt - Vykdomas „vidutiniškai pusžalis” lygis
et - Aste „pooltoores” on pooleli
lv - Pakāpe „daļēji izcepts” progresā

pl - Osiągnięto „średnio krwisty” poziom
lt - Pasiektas „vidutiniškai pusžalis” lygis
et - Aste „pooltoores” on saavutatud
lv - Pakāpe „daļēji izcepts” sasniegta

pl - Poziom „Dobrze wysmażony” w toku
lt - Vykdomas „gerai iškeptas” lygis
et - Aste „lābikŭpsetatud” on pooleli
lv - Pakāpe „kārtīgi izcepts” progresā

pl - Osiągnięto poziom „dobrze wysmażony”
lt - Pasiektas „gerai iškeptas” lygis
et - Aste „lābikŭpsetatud” on saavutatud
lv - Pakāpe „kārtīgi izcepts” sasniegta

W PRZYPADKU KAŻDEGO PROGRAMU AUTOMATYCZNE URZĄDZENIE OPTIGRILL INFORMUJE O OSIĄGNIĘCIU ŻĄDANEGO POZIOMU WYPIECZENIA. PO OSIĄGNIĘCIU ODPOWIEDNIEGO POZIOMU WYPIECZENIA GRILL WYEMITUJE SYGNAŁ DŹWIĘKOWY.

lt - Kiekvienai automatinei programai „OptiGrill” praneš, kai jūsų maistas pasiek norimą kepimo lygį. Pasiekęs kepimo lygį, grilis įspės pyptelėjimas.
et - Iga automaatse programmi puhul annab OptiGrill teile teada, kui teie toit on saavutanud soovitud kŭpsusastme. Kŭpsusastme saavutamisel annab grillseade sellest märku piiksuga.
lv - Katrā automātiskajā programmā OptiGrill dod jums ziņu, kad pārtikas produkts ir sasniedzis vēlamo gatavības pakāpi. Kad ir sasniegta gatavības pakāpe, no grila atskan pikstieni, lai jūs informētu.

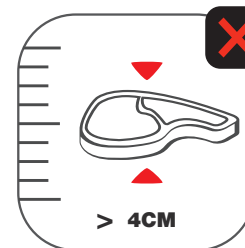
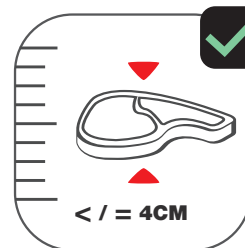


pl - Należy pamiętać, że nie wybiera on poziomów wypieczenia OptiGrill kontynuuje gotowanie do momentu osiągnięcia ostatniego poziomu wypieczenia i na każdym poziomie emituje sygnał dźwiękowy.
lt - Atminkite, kad tai nėra kepimo lygio parinktis. „OptiGrill” ir toliau keps iki paskutinio kepimo lygio, o pasiekus kiekvieną lygį pasigirs pyptelėjimas.
et - Pange tähele, et see kŭpsusastmeid ei vali. OptiGrill jätkab kŭpsetamist viimase kŭpsusastmeni ja igal astme juures kõlab piiks.
lv - Ņemiet vērā, ka tas neizvēlas gatavības pakāpi. OptiGrill turpina gatavot līdz pēdējai gatavības pakāpei, un pikstieni atskan pēc katra līmeņa sasniegšanas.

SPRÓBUJ POSTĘPOWAĆ ZGODNIE Z INSTRUKCJAMI OBSŁUGI

It - PERSKAITYKITE NAUDOJIMO INSTRUKCIJĄ IR JA VADOVAUKITĖS. - et - LUGEJE JA JĀRĢIGE KASUTUSJUHENDIT.

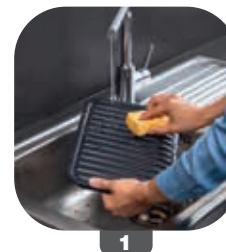
Iv - CENTIETIES IEVĒROT LIETOŠANAS INSTRUKCIJAS



pl - Podczas nagrzewania nie należy umieszczać jedzenia na grillu, ponieważ grill przejdzie w tryb ręczny.
lt - Kai kaitinama, nedėkite maisto ant grilio, kitaip jis persijungs į rankinį režimą.
et - Ärge asetage toitu eelsoojenduse ajal grillile, vastasel juhul lülitub grill käsirežiimile.
lv - Nenovietojiet produktus uz grila uzsilšanas laikā, citādi grilis pārslēgsies uz manuālo režīmu.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

It - PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĀ KARTĀ - et - ENNE ESIMEST KASUTUST - Iv - PIRMS PIRMĀS IZMANTOŠANAS REIZES





PIERWSZE GOTOWANIE Z UŻYCIEM PROGRAMÓW AUTOMATYCZNYCH

It - PIRMA KARTĀ GAMINANT SU AUTOMATINĒMIS PROGRAMOMIS - et - ESMAKORDNE TOIDUVALMISTAMINE AUTOMAATSETE PROGRAMMIDEGA - lv - PIRMO REIZI GATAVOJOT AR AUTOMĀTISKAJĀM PROGRAMMĀM

Chcę zrobić trzy steki wołowe dla trzech gości, ale każdy gość życzy sobie, aby jego stek miał inny stopień wysmażenia (krwisty, średnio krwisty i dobrze wysmażony)

It - Noriu kepti tris jautienos kepsnius trims svečiams. Kiekvienas svečias nori, kad jų kepsniai būtų iškepti skirtingai (pusžalis, vidutiniškai pusžalis ir gerai iškeptas)
 et - Soovin grillida kolmele külalisele kolm veiselihapihvi ja iga külaline soovib, et nende liha küpsetataks erinevalt (väheküpsetatud, pooltoores ja läbiküpsetatud)
 lv - Es vēlos grilēt trīs liellopa gaļas steikus trim viesiem, no kuriem katrs to vēlas citā gatavības pakāpē (pusjēlu, daļēji izceptu un kārtīgi izceptu)



1



2



3



4



5



6

pl - Migająca, białe światło: trwa podgrzewanie wstępne
 It - Mirksi balta lempuṭe: įkaitinama.
 et - Vilkuv valge tuli: eelsoojendus on pooleli
 lv - Mirgojošs balts indikators: notiek priekšsildīšana



7

pl - Przed umieszczeniem jedzenia na grillu poczekaj, aż zakończy się nagrzewanie.
 It - Prieš dėdami maistą ant grilio, palaukite, kol baigsis kaitinimas.
 et - Enne toidu grillile panemist oodake, kuni eelsoojendus on lõppenud.
 lv - Pirms produkta ievietošanas grīlā, gaidiet līdz uzsilšana ir noslēgusies.



8

pl - Przed umieszczeniem jedzenia na grillu poczekaj, aż zakończy się nagrzewanie.
 It - Prieš dėdami maistą ant grilio, palaukite, kol baigsis kaitinimas.
 et - Enne toidu grillile panemist oodake, kuni eelsoojendus on lõppenud.
 lv - Pirms produkta ievietošanas grīlā, gaidiet līdz uzsilšana ir noslēgusies.



9



10

pl - Zamknij grill. Gotowanie rozpocznie się automatycznie.
 It - Uždarykite grilį. Pradės automatiškai kepti.
 et - Sulgege grillseade. Küpsetamine algab automaatselt.
 lv - Aiztaisiet grilu. Gatavošana sākas automātiski.

pl - UWAGA! Jeśli miga przycisk OK, naciśnij go, aby rozpocząć gotowanie. - It - Pastaba: jei mygtukas OK mirksi, paspauskite jį, kad pradėtumėte kepti. - et - NB! Kui nupp OK vilgub, vajutage seda toiduvalmistamise alustamiseks. - lv - N.B.: Ja OK poga mirgo, nospiediet to, lai sāktu gatavošanu.



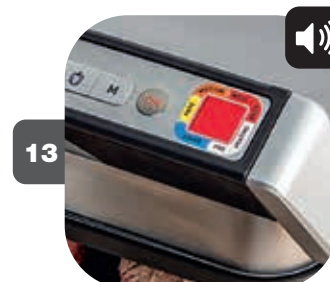
pl - Poczekaj, aż zostanie osiągnięty żądany poziom wysmażenia.
 It - Palaukite, kol pasieksite norimą kepimo lygį.
 et - Oodake, kuni soovitud küpsusaste on saavutatud.
 lv - Gaidiet, līdz tiek sasniegta vēlamā gatavības pakāpe.



11



12



13



pl - Należy pamiętać, że nie wybiera on poziomów wypieczenia OptiGrill kontynuuje gotowanie do momentu osiągnięcia ostatniego poziomu wypieczenia i na każdym poziomie emituje sygnał dźwiękowy.
 It - Atminkite, kad tai nėra kepimo lygio paraktis. „OptiGrill” ir toliau keps iki paskutinio kepimo lygio, o pasiekus kiekvieną lygį pasigirs pyptelėjimas.
 et - Pange tähele, et see küpsusastmeid ei vali. OptiGrill jätkab küpsetamist viimase küpsusastmeni ja igal astme juures kõlab piiks.
 lv - Ņemiet vērā, ka tas neizvēlas gatavības pakāpi. OptiGrill turpina gatavot līdz pēdējai gatavības pakāpei, un pikstieni atskan pēc katra līmeņa sasniegšanas.



Chcę od razu ugotować coś innego

It - Noriu iš karto kepti ką nors kita - **et** - Ma tahan kohe midagi muud küpsetada - **lv** - Es vēlos uzreiz gatavot kaut ko citu

pl - Chcesz ponownie coś ugotować? Wyjmij jedzenie i zamknij grilla.
It - Norite vėl kepti? Išimkite maistą ir uždarykite grilį.
et - Kas soovite veel küpsetada? Eemaldage toit ja sulgege grillseade.
lv - Vēlaties atkal gatavot? Izņemiet produktus un aizveriet grilu.



1



3



4



5



6

pl - Przed umieszczeniem jedzenia na grillu poczekaj, aż zakończy się nagrzewanie.
It - Prieš dėdami maistą ant grilio, palaukite, kol baigsis kaitinimas.
et - Enne toidu grillile panemist oodake, kuni eelsoojendus on lõppenud.
lv - Pirms produktu ievietošanas grilā, gaidiet līdz uzsilšana ir noslēgusies.



7



8

pl - Zamknięcie grilla umożliwia ponowne rozpoczęcie procesu gotowania.
It - Uždarius grilį, galima iš naujo pradėti kepti.
et - Grillseadme sulgemine võimaldab küpsetusprotsessi uuesti alustada.
lv - Grila aizvēršana ļauj gatavošanas procesu atsākt no jauna

PIERWSZE GRILLOWANIE W TRYBIE RĘCZNYM

It - PIRMA KARTA KĖPANT ANT GRILIO RANKINIŲ REŽIMU - **et** - ESMAKORDNE GRILLIMINE KĀSIREŽIIMIS
lv - PIRMO REIZI GRILĒJOT MANUĀLĀJĀ REŽIMĀ



Chcę samodzielnie kontrolować proces gotowania

It - Noriu kontroliuoti kepimą - **et** - Ma tahan ise küpsetamist juhtida - **lv** - Es vēlos pats(-i) kontrolēt gatavošanās procesu







1



2

pl - Wybierz żadaną temperaturę gotowania
It - Pasirinkite norimą kepimo temperatūrą
et - Valige soovitud küpsetustemperatuur
lv - Izvēlieties vēlamo gatavošanas temperatūru

- M x1**  110-125°C
- M x2**  180-195°C
- M x3**  220-235°C
- M x4**  255-275°C

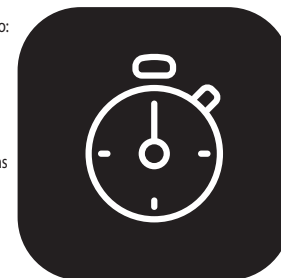


3



4

pl - Migające kolorowe światło: trwa nagrzewanie
It - Mirksi spalvota lemputė: vyksta kaitinimas
et - Vilkuv värviline tuli: eelsoojendus on pooli
lv - Mirgojošs krāsains gaismas indikators: notiek uzsilšana



5

pl - Przed umieszczeniem jedzenia na grillu poczekaj, aż zakończy się nagrzewanie.
It - Prieš dėdami maistą ant grilio, palaukite, kol baigsis kaitinimas.
et - Enne toidu grillile panemist oodake, kuni eelsoojendus on lõppenud.
lv - Pirms produktu ievietošanas grilā, gaidiet līdz uzsilšana ir noslēgusies.



6

pl - Stałe, kolorowe światło i sygnał dźwiękowy: urządzenie jest gotowe do gotowania
It - Nuolatinis spalvotas apšvietimas ir pypsėjimas: galima gaminti
et - Püsiv värviline tuli ja piiksumine: valmis toiduvalmistamiseks
lv - Nemainīgs krāsains gaismas indikators un pikstieni: gatavs ēdiena gatavošanai



7



8



9

pl - Obserwuj cały proces i wyjmij jedzenie po zakończeniu gotowania.
It - Stebėkite, kaip kepa, ir išimkite maistą, kai jis iškeps.
et - Jälgige toidu valmimist ja eemaldage toit, kui see on valmis.
lv - Uzraugiet, kā produkts gatavojas, un noņemiet to, tiklīdz tas ir gatavs.

pl - Temperaturę gotowania można zmienić, naciskając przycisk M w trakcie lub na początku procesu gotowania
It - Kepimo temperatūrą galite keisti paspausdami mygtuką M, kai kepa arba gaminimo pradžioje
et - Küpsetustemperatuuri saate muuta, vajutades nuppu M, kas toiduvalmistamise ajal või küpsetuse alguses
lv - Jūs varat nomainīt gatavošanas temperatūru, nospiežot pogu M, gan gatavošanas laikā, gan gatavošanas procesa sākumā



ZAMIEŃ GRILLA W PIEKARNIK

It - PERJUNKITE GRILĪ | ORKAITĒ - et - MUUTKE OMA GRILLSEADE AHJUKS - lv - GRILA PĀRVEIDE PAR KRĀSNI

Chcę użyć grilla jako piekarnika i zrobić lasagne dla mojej rodziny

It - Noriu naudoti grilį kaip orkaitę ir iškepti lazaniją šeimai - et - Soovin kasutada oma grillseadet ahjuna ja valmistada perele lasanjet

lv - Es vēlos grilu izmantot, kā krāsni, un pagatavot savai ģimenei lasanju

JAK WŁOŻYĆ AKCESORIUM DO PIECZENIA? PATRZ STRONA 21

It - Kaip įdėti kepimo reikmenį? Žr. 21 puslapį - et - Kuidas ma oma küpsetustarviku sisestaa? Vaadake lehekülge 21

lv - Kā jāievieto cepšanas piederums? Skat. 21 lpp.



1



2



3



4



5

pl - Wybierz żądaną temperaturę gotowania
It - Pasirinkite norimą kepimo temperatūrą
et - Valige soovitud küpsetustemperatuur
lv - Izvēlieties vēlamo gatavošanas temperatūru

M x1		85-110°C
M x2		150-165°C
M x3		190-205°C
M x4		240-255°C



6



7

pl - Obserwuj cały proces i wyjmij jedzenie po zakończeniu gotowania.
It - Stebėkite, kaip kepa, ir išimkite maistą, kai jis iškeps.
et - Jälgige toidu valmimist ja eemaldage toit, kui see on valmis.
lv - Uzraugiet, kā produkts gatavojas, un noņemiet to, tiklīdz tas ir gatavs.

ZAMIEŃ GRILLA W BARBECUE

It - PERJUNKITE GRILĪ | KEPSNINĒ - et - MUUTKE OMA GRILLSEADE BBQ-KS - lv - GRILA PĀRVEIDE PAR BARBEKJŪ

Chcę użyć grilla z funkcją pieczenia z zamkniętą pokrywą i mieć większą powierzchnię do gotowania

It - Noriu naudoti grilį kaip kepsninę ir naudoti didesnę kepimo paviršių - et - Soovin kasutada oma grillseadet BBQ-na ja soovin suuremat küpsetuspinda

lv - Es vēlos grilu izmantot kā barbekjū, lai man būtu lielāka gatavošanas virsma

JAK OTWORZYĆ GRILLA W POZYCJI BARBECUE? PATRZ STRONA 22

It - Kaip atidaryti grilį, nustatytą į kepsninės padėtį? Žr. 22 puslapį - et - Kuidas ma saan oma grillseadme grillfunktsioonis avada? Vaadake lehekülge 22

sv - Kā var atvērt grilu barbekjū pozīcijā? Skat. 22 lpp.



1



2

pl - Termostat ustawia taką samą temperaturę gotowania dla obu płyt.
It - Termostatas nustato vienodą kepimo temperatūrą abiem plokštėms.
et - Termostaat seab mõlema plaadi jaoks sama küpsetustemperatuuri.
lv - Termostats abās plāksnēs iestata vienādu gatavošanas temperatūru.

pl - Wybierz żądanę ustawienie.
• : termostat wyłączony
It - Pasirinkite norimą temperatūrą.
• : termostatas išjungtas
et - Valige soovitud sätte.
• : termostaat väljas
lv - Izvēlieties vēlamo iestatījumu.
• : termostats izslēgts

- 1 : 80-100°C
- 2 : 130-160°C
- 3 : 170-200°C
- 4 : 185-225°C

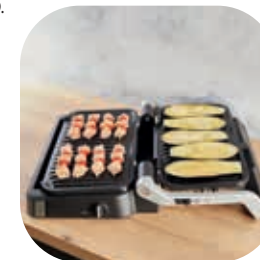


3



4

pl - Podczas podgrzewania miga dioda LED. Stałe światło LED i sygnał dźwiękowy: grill jest gotowy do użycia.
It - Kaitinant mirksi šviesos diodų lemputė. Nuolatinis šviesos diodų apšvietimas ir pypsėjimas: grilis paruoštas naudoti.
et - LED-tuli vilgub eelsoojenduse ajal. Püsiv LED-tuli ja piiksumine: grillseade on kasutamiseks valmis.
lv - Uzsilšanas laikā LED gaisma mirgo. Nemirgojoša LED gaisma un pikstieni: grils ir gatavs lietošanai.



5

pl - Umieść jedzenie na grillu.
It - Sudėkite maistą ant grilio.
et - Asetage toit grillile.
lv - Novietojiet produktus uz grila.



6

pl - Obserwuj cały proces i wyjmij jedzenie po zakończeniu gotowania.
It - Stebėkite, kaip kepa, ir išimkite maistą, kai jis iškeps.
et - Jälgige toidu valmimist ja eemaldage toit, kui see on valmis.
lv - Uzraugiet, kā produkts gatavojas, un noņemiet to, tiklīdz tas ir gatavs.



7

pl - Wyłącz urządzenie, ustawiając termostat w pozycji •.
It - Išjunkite prietaisą nustatydami termostatą •.
et - Lülitage seade välja, seades termostaadi asendisse •.
lv - Izslēdziet ierīci, noregulējot termostatu pozīcijā •.

pl - Jeśli temperatura zostanie zmieniona podczas gotowania, grill dostosuje ją do nowego ustawienia. Jeśli używasz tylko jednej z dwóch płyt, użyj górnej.
It - Jei kepat pakeičiama temperatūra, grilis temperatūrą sureguliuos pagal naują nuostatą. Jei naudojate tik vieną iš dviejų plokščių, naudokite viršutinę.
et - Kui küpsetamise ajal temperatuuri muudetakse, reguleerib grillseade temperatuuri uuele seadistusele. Kui kasutate ainult ühte kahest plaadist, kasutage ülemist.
lv - Ja gatavošanas laikā temperatūra tiek izmainīta, grils pielāgos temperatūru jaunajiem iestatījumiem. Ja izmantojat tikai vienu no plāksnēm, izmantojiet augšējo.



ORZYSTANIE Z POZYCJI PEŁNY POSIŁEK

It - NAUDOJANT VISO PATIEKALO PARUOŠIMO ĮRENGINIO PADĖTĮ - et - KASUTADES PRAE ASENDIT

Iv - PILNAS MALTĪTES POZĪCIJAS IZMANTOŠANA

Chcę ugotować pełny posiłek za pomocą mojego urządzenia OptiGrill

It - Noriu pagaminti visą patiekalą su „OptiGrill“ - et - Ma tahan oma OptiGrilliga praadi valmistada

Iv - Es vēlos izmantot OptiGrill, lai pagatavotu visu maltīti

JAK USTAWIĆ GRILLA W POZYCJI PEŁNY POSIŁEK? SEE PAGE 22

It - Kaip įdėti grillį į viso patiekalo paruošimo įrenginio padėtį? Viz strana 22 - et - Kuidas ma sean grillseadme praefunktsiooni? Pozrite si stranu 22

Iv - Kā noregulēt grilu pilnas maltītes pozīcijā? Lásd 22. olda



1

pl - Termostat reguluje temperaturę gotowania dla obu płyt.
It - Termostatas kontroliuoja abiejų plokščių kepimo temperatūrą.
et - Termostaat juhib mõlema plaadi küpsetustemperatuuri.
Iv - Termostats kontrolē gatavošanas temperatūru abās plāksnēs.



2

pl - Wybierz żądane ustawienie.
• : termostat wyłączony
It - Pasirinkite norimą temperatūrą.
• : termostatas išjungtas
et - Valige soovitud sätte.
• : termostaat väljas
Iv - Izvēlieties vēlamo iestatījumu.
• : termostats izslēgts

- 1 : 80-100°C
- 2 : 130-160°C
- 3 : 170-200°C
- 4 : 185-225°C



3



4

pl - Podczas podgrzewania miga dioda LED. Stałe światło LED i sygnał dźwiękowy: grill jest gotowy do użycia.
It - Kaitinant mirksi šviesos diodų lemputė. Nuolatinis šviesos diodų apšvietimas ir pypsėjimas: grilis paruoštas naudoti.
et - LED-tuli vilgub eelsoojenduse ajal. Püsiv LED-tuli ja piiksumine: grillseade on kasutamiseks valmis.
Iv - Uzsilšanas laikā LED gaisma mirgo. Nemirgojoša LED gaisma un pikstieni: grils ir gatavs lietošanai.



5

pl - Umieść jedzenie na grillu i w akcesorium do pieczenia.
It - Padėkite maistą ant grillio ir ant kepimo reikmens.
et - Asetage toit grillile ja küpsetustarvikusse.
Iv - Novietojiet pārtiku uz grila un cepšanas piederumā.



6

pl - Obserwuj cały proces i wyjmij jedzenie po zakończeniu gotowania.
It - Stebėkite, kaip kepa, ir išimkite maistą, kai jis iškeps.
et - Jālgige toidu valmimist ja eemaldage toit, kui see on valmis.
Iv - Uzraugiet, kā produkts gatavojas, un noņemiet to, tiklīdz tas ir gatavs.



7

pl - Wyłącz urządzenie, ustawiając termostat w pozycji .
It - Išjunkite prietaisą nustatydami termostatą .
et - Lülitage seade välja, seades termostaadi asendisse .
Iv - Izslēdziet ierīci, noregulējot termostatu pozīcijā .



pl - Jeśli temperatura zostanie zmieniona podczas gotowania, grill dostosuje ją do nowego ustawienia.
It - Jei kepatant pakeičiama temperatūra, grilis temperatūrą sureguliuos pagal naują nuostatą.
et - Kui küpsetamise ajal temperatuuri muudetakse, reguleerib grillseade temperatuuri uuele seadistusele.
Iv - Ja gatavošanas laikā temperatūra tiek izmainīta, grils pielāgos temperatūru jaunajiem iestatījumiem.

Wskazówki: Jeśli gotowanie przystawki trwa dłużej niż grillowanie, możesz również rozpocząć gotowanie w pozycji Pieczenie. Jeśli chcesz tak zrobić, przejdź do strony 30 i wykonaj kroki od 1 do 6. Po osiągnięciu żądanego poziomu wypieczenia otwórz grilla w pozycji Barbecue. Grill automatycznie ustawi termostat z boku. Wybierz żądane ustawienie za pomocą termostatu. Po nagraniu płyty grilla umieść na niej jedzenie.

It - Patarimai: jei gamyros ruošiamas ilgiau nei kepamas maistas ant grillio, galite pradėti kepti orkaitės padėtyje. Tokiu atveju žr. 30 puslapį ir atlikite 1–6 veiksmus. Kai pasieksite norimą kepimo lygį, atidarykite grillį kepsninės padėtyje. Grilis automatiškai nustato šone esantį termostatą. Naudodami termostatą, pasirinkite norimą temperatūrą. Kai grillio plokštė įkais, sudėkite maistą.

et - Nõuanded: kui teie lisandi valmimine võtab kauem aega kui see, mida grillite, võite küpsetamist alustada ka küpsetusfunktsiooniga. Kui teete seda, vaadake lehekülge 30 ja järgige samme 1–6. Kui soovitud küpsusaste on saavutatud, avage grillseade grillfunktsioonis. Grillseade seadistab automaatselt küljel asuva termostaadi. Valige termostaadi abil soovitud seadistus. Kui grilliplaat on eelsoojenenud, asetage toit selle peale.









Iv - Padomi Ja piederavas gatavojas ilgāk, nekā tas, ko grillējat, jūs varat sākt ēdiena gatavošanu arī cepšanas pozīcijā. Ja jūs to darāt, lūdzu skatiet 30. lpp. un sekojiet 1. līdz 6. solim. Kad vēlamā gatavības pakāpe ir sasniegta, atveriet grilu barbekjū pozīcijā. Grils automātiski iestata termostatu sānā. Izmantojot termostatu, izvēlieties vēlamos iestatījumus. Kad grila plāksnes ir uzsīlušas, novietojiet uz tām produktus.

pI - PRZEWODNIK PO GRILLOWANIU
















12 AUTOMATYCZNYCH PROGRAMÓW PIECZENIA

PROGRAM	COOKING LEVEL INDICATOR			
				
 WOŁOWINA	Bardzo krwista (nibieski)	Krwista	średnio wypieczona	Dobrze wypieczona
 BURGER	-	Krwista	średnio wypieczony	Dobrze wypieczona
 KIEŁBASA	-	-	-	Dobrze wypieczona
 WIEPRZOWINA	-	-	-	Dobrze wypieczona
 KURCZAK	-	-	-	Dobrze wypieczona
 RYBY	-	Średnio	średnio/dobrze	Dobrze wypieczona
 OWOCE MORZA	-	Średnio	średnio/dobrze	Dobrze wypieczona
 KANAPKA	-	Lekko wypieczone	zgrillowana	chrupiąca
 STEK WEGETARIAŃSKI	-	-	-	zgrillowana
 PAPRYKA	-	-	Lekko zgrillowana	zgrillowana
 BAKLAŻAN	-	-	-	zgrillowana
 ZIEMNIAKI	-	-	-	zgrillowana

PORADY DOTYCZĄCE PRZYGOTOWANIA

PRODUKTY	PROGRAMÓW PIECZENIA	WSKAŹNIK POZIOMU WYPIECZENIA
Kiełbasa (podgotowana wieprzowina)	M	 / 8 min 30
Kiełbasa (podgotowana wołowina)		 / 8 min 30
Kiełbasa Norymberska (podgotowana wieprzowina)		 / 4 min 30
Jagnięcina		
Cała ryba		
Tuńczyk		

TRYB RĘCZNY W POZYCJA GRILLA

	 od 180°C do 195°C	 od 220°C do 235°C	 od 255°C do 275°C
CUKINIA / KABACZEK			
POMIDORY			
SZPARAGI			
GRZYBY			
CEBULA			
BROKUŁ			
MAŁE MARCZEWKI			
KOPER WŁOSKI			
BATATY			
PLASTRY JABŁKA			
ANANAS			
BRZOSKWINIA			

It - KEPIMO VADOVĀ
















12 AUTOMATINĒS KEPIMO PROGRAMOS

PROGRAM	COOKING LEVEL INDICATOR			
				
 JAUTIENA	Labai pusžalē (mēlyna spalva)	Pusžalē	Vidutiniškai iškepusi	Gerai iškepusi
 MĒSAINIS	-	Pusžalē	Vidutiniškai iškepusi	Gerai iškepusi
 DEŠRELĒS	-	-	-	Gerai iškepusi
 KIAULIENA	-	-	-	Gerai iškepusi
 VIŠTIENA	-	-	-	Gerai iškepusi
 ŽUVIS	-	Vidutiniškai iškepusi	Vidutiniškai-gerai iškepusi	Gerai iškepusi
 JŪROS ĢĒRYBĒS	-	Vidutiniškai iškepusi	Vidutiniškai-gerai iškepusi	Gerai iškepusi
 SUMUŠTINIS:	-	švelniai apkeptas	Keptas	Traškus
 VEGETARIŠKAS KEPSNYS	-	-	-	Kepta
 PAPRIKA	-	-	švelniai apkepta	Kepta
 BAKLAŽANAS	-	-	-	Kepta
 BULVĒS	-	-	-	Kepta

MAISTO GAMINIMO PATARIMAI

PRODUKTAI	KEPIMO PROGRAMOS	KEPIMO LYGIO INDIKATORIUS
Bratwurst (iļ anksto virta kiauļiena)	M	 / 8 min 30
Rindswurst (iļ anksto virta jautiena)		 / 8 min 30
Nürnbergur Wurst (iļ anksto virta kiauļiena)		 / 4 min 30
Avinēlis		
Visa žuvis		
Tunas		

RANKINIS REŽIMAS KEPTUVO PADĒTYJE

	 nuo 180°C iki 195°C	 nuo 220°C iki 235°C	 nuo 255°C iki 275°C
CUKINIJA / MOLIŪGAS			
POMIDORAI			
ŠPARAGAI			
GRYBAI			
SVOGŪNAI			
BROKOLIS			
NEDIDELĒS MORKOS			
PANKOLIS			
SALDŽIOSIOS BULVĒS			
OBUOLIŲ GRIEŽINĒLIAI			
ANANASAS			
PERSIKAS			

et - KŪPSETAMISJUHISED

12 AUTOMAATSET KŪPSETUSPROGRAMMI

PROGRAMM	KŪPSUSASTME INDIKAATOR			
VEISELIHA	Vāga vāhe kūpsetatud (sinine)	Vāhekūpsetatud	Keskmiselt kūpsetatud	Lābikūpsetatud
BURGER	-	Vāhekūpsetatud	Keskmiselt kūpsetatud	Lābikūpsetatud
VORST	-	-	-	Lābikūpsetatud
SEALIHA	-	-	-	Lābikūpsetatud
KANA	-	-	-	Lābikūpsetatud
KALA	-	Keskmiselt kūpsetatud	Peaaegu lābikūpsetatud	Lābikūpsetatud
MEREANNID	-	Keskmiselt kūpsetatud	Peaaegu lābikūpsetatud	Lābikūpsetatud
VŌILEIB	-	kergelt kūpsetatud	Grillitud	Krōbe
TAIMNE STEIK	-	-	-	Grillitud
PAPRIKA	-	-	Kergelt grillitud	Grillitud
BAKLAŽANAS	-	-	-	Grillitud
BULVĒS	-	-	-	Grillitud

TOIDUVALMISTAMISE NŌUANDED

TOOTED	KŪPSETUS-PROGRAMMI	KŪPSUSASTME INDIKAATOR
Bratwurst (eelkūpsetatud sealiha)	M	/ 8 min 30
Rindswurst (eelkūpsetatud veiseliha)		/ 8 min 30
Nürnbergur Wurst (eelkūpsetatud sealiha)		/ 4 min 30
Lambaliha		
Terve kala		
Tuunikala		

KĀSIREŽIIM GRILLIMISASENDIS

	alates 180°C kuni 195°C	alates 220°C kuni 235°C	alates 255°C kuni 275°C
SUVIKŌRVITS			
TOMATID			
SPARGEL			
SEENED			
SIBULAD			
BROKOLI			
MINIPORGANDID			
APTEEGITILL			
BATAAT			
ŌUNAVIILUD			
ANANASS			
VIRSIK			

lv - GATAVOŠANAS PAMĀCĪBU

12 AUTOMĀTISKĀS GATAVOŠANAS PROGRAMMAS

PROGRAMMA	GATAVOŠANAS LĪMEŅA INDIKAATORS			
LIELLOPA GAĻA	loti jēla (zils indikators)	jēla	Pusjēla	Labi izcepta
LIELLOPA GAĻA	-	jēla	Pusjēla	Labi izcepta
DESA	-	-	-	Labi izcepta
CŪKGAĻA	-	-	-	Labi izcepta
VISTAS GAĻA	-	-	-	Labi izcepta
ZIVS	-	Vidēji jēla	Vidēji izcepta	Labi izcepta
JŪRAS VELTES	-	Vidēji jēla	Vidēji izcepta	Labi izcepta
SVIESTMAIZE	-	Viegli apcepta,	Grilēta	Grauddēta
DĀRŽEŅU STEIKS	-	-	-	Grilēta
PAPRIKA	-	-	Viegli grilēta	Grilēta
BAKLAŽĀNS	-	-	-	Grilēta
KARTUPEĻI	-	-	-	Grilēta

ĒDIENU GATAVOŠANAS PADOMI

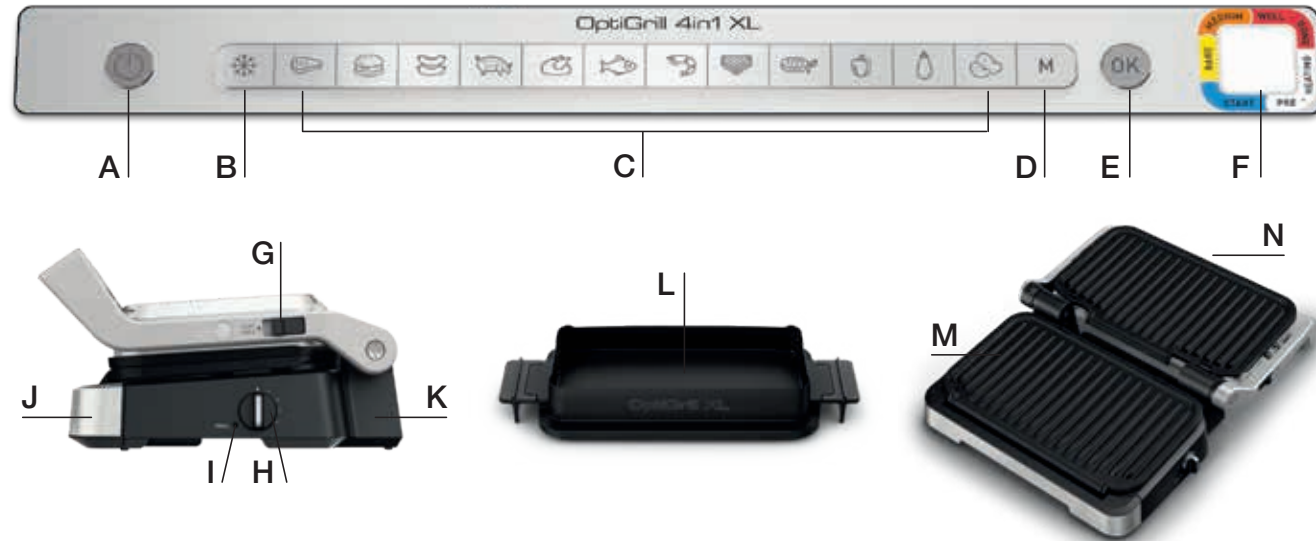
PRODUKTI	GATAVOŠANAS PROGRAMMAS	GATAVOŠANAS LĪMEŅA INDIKAATORS
Bratwurst (iepriekš termiski apstrādāta cūkgaļa)	M	/ 8 min 30
Rindswurst (iepriekš termiski apstrādāta liellopa gaļa)		/ 8 min 30
Nürnbergur Wurst (iepriekš termiski apstrādāta cūkgaļa)		/ 4 min 30
Jērs		
Veselas zivis		
Tuncis		

MANUĀLAIS REŽĪMS GRILA POZĪCIJĀ

	no 180°C līdz 195°C	no 220°C līdz 235°C	no 255°C līdz 275°C
CUKĪNI/ĶIRBJI			
TOMĀTI			
SPARĢEĻI			
SĒNES			
SĪPOLI			
BROKOĻI			
MAZIE BURKĀNI			
FENHEĻI			
SALDIE KARTUPEĻI			
ĀBOLU ŠĶĒLES			
ANANASS			
PERSIKI			

УЗНАЙТЕ БОЛЬШЕ ОБ OPTIGRILL 4-B-1XL...

uk - ДІЗНАЙТЕСЯ БІЛЬШЕ ПРО ГРИЛЬ OPTIGRILL «4-B-1 XL»... - ro - AFLAȚI MAI MULTE DESPRE OPTIGRILL 4 ÎN 1 XL...
bg - НАУЧЕТЕ ПОВЕЧЕ ЗА ВАШИЯ OPTIGRILL 4IN1 XL...



ru

- A | Start/Stop (Старт/Стоп)
- B | Замороженные ингредиенты
- C | 12 автоматических программ
- D | Ручной режим с четырьмя уровнями температуры
- E | Подтвердить выбор и начать предварительный нагрев
- F | Индикатор степени прожарки
- G | Подставка для режима барбекю и режима одновременного приготовления гарнира и основного блюда
- H | Термостат для режима барбекю и режима одновременного приготовления гарнира и основного блюда
- I | Индикатор для режима барбекю и режима одновременного приготовления гарнира и основного блюда
- J | Передний поддон для лишнего жира
- K | Задний поддон для лишнего жира
- L | Противень для запекания
- M | Нижняя пластина
- N | Верхняя пластина

uk

- A | Запуск/зупинка
- B | Заморожена страва
- C | 12 автоматичних програм
- D | Ручний режим із чотирма температурами
- E | Підтвердьте вибір і розпочніть попереднє нагрівання
- F | Індикатор рівня приготування
- G | Розблокуйте фіксор для застосування положення «Барбекю» і «Повноцінна страва»
- H | Бічний терморегулятор для застосування положення «Барбекю» і «Повноцінна страва»
- I | Світловий індикатор для застосування положення «Барбекю» і «Повноцінна страва»
- J | Передній піддон для крапель
- K | Задній піддон для крапель
- L | Аксесуар для випікання
- M | Нижня пластина
- N | Верхня пластина

ro

- A | Pornire/Oprire
- B | Alimente congelate
- C | 12 programe automate
- D | Mod manual cu patru temperaturi
- E | Confirmați selecția și începeți preîncălzirea
- F | Indicator al nivelului de gătit
- G | Clemă de eliberare pentru pozițiile „grătar” și „masă completă”
- H | Termostat în lateral pentru pozițiile „grătar” și „masă completă”
- I | Lumină indicatoare pentru pozițiile „grătar” și „masă completă”
- J | Tavă de picături frontală
- K | Tavă de picături posterioară
- L | Accesoriu de copt
- M | Placă inferioară
- N | Placă superioară

bg

- A | Старт/стоп
- B | Замразена храна
- C | 12 автоматични програми
- D | Manual mode (Ръчен режим) с четири температури
- E | Потвърдете избора и започнете предварителното загряване
- F | Индикатор за ниво на изпичане
- G | Езиче за освобождаване на позициите „барбекю” и „пълно меню”
- H | Страничен термостат за позициите „барбекю” и „пълно меню”
- I | Индикаторна лампичка за позициите „барбекю” и „пълно меню”
- J | Предна тава за отцеждане
- K | Задна тава за отцеждане
- L | Аксесоар за печене на сладкиши
- M | Долна плоча
- N | Горна плоча

...И ЕГО ЧЕТЫРЕХ РЕЖИМАХ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

uk - ...І ЧОТИРИ РІЗНІ ПОЛОЖЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ - ro - ... ȘI CELE PATRU POZIȚII DIFERITE ALE SALE
bg - ...І ЗА ЧЕТИРИТЕ МУ РАЗЛИЧНИ ПОЗИЦИИ



ГРИЛЬ
uk - ГРИЛЬ
ro - GRILL
bg - ГРИЛ



БАРБЕКЮ
uk - БАРБЕКЮ
ro - GRĂȚAR
bg - БАРБЕКЮ



ЗАПЕКАНИЕ
uk - ВИПІКАННЯ
ro - COACERE
bg - ПЕЧЕНЕ НА СЛАДКИШИ



ГАРНИР+ОСНОВНОЕ БЛЮДО
uk - ПОВНОЦІННА СТРАВА
ro - MASĂ COMPLETĂ
bg - ПЪЛНО МЕНЮ



КАК УСТАНОВИТЬ ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ?

uk - ЯК УСТАНОВИТИ АКСЕСУАР ДЛЯ ВИПІКАННЯ? ro - CUM INTRODUC ACCESORIUL DE COPT?
bg - КАК ДА ПОСТАВИ АКСЕСОАРА ЗА ПЕЧЕНЕ НА СЛАДКИШИ?



ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ МОЖНО РАЗМЕСТИТЬ В ВЕРХНЕЙ ЧАСТИ ГРИЛЯ, НЕ ФИКСИРУЯ ЕГО.

uk - Аксесуар для випікання можна встановити на грилі без будь-якої фіксації.

ro - Accesorii de copt poate fi pus pe grill fără a fi fixat în loc.

bg - Аксесоарът за печене на сладкиши може да се постави върху грила, без да се заключва на място.

КАК ОТКРЫТЬ ГРИЛЬ В РЕЖИМЕ БАРБЕКЮ?

uk - ЯК ВІДКРИТИ ГРИЛЬ І ПОЧАТИ ВИКОРИСТОВУВАТИ ЙОГО В ПОЛОЖЕННІ «БАРБЕКЮ»?
ro - CUM DESCHID GRILLUL ÎN POZIȚIA GRĂȚAR? - bg - КАК ДА ОТВОРЯ ГРИЛА В ПОЗИЦИЯ „БАРБЕКЮ“?

ЧТОБЫ ОТКРЫТЬ ГРИЛЬ, ПОДНИМИТЕ И ЗАФИКСИРУЙТЕ ПОДСТАВКУ, И ПОВОРАЧИВАЙТЕ РУЧКУ, ПОКА ОНА НЕ ОКАЖЕТСЯ В РЕЖИМЕ БАРБЕКЮ. ЗАТЕМ МОЖНО КОНТРОЛИРОВАТЬ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ В РЕЖИМЕ БАРБЕКЮ С ПОМОЩЬЮ ИНДИКАТОРА И ТЕРМОСТАТА.



1



2



3

uk - Відкриваючи гриль, тримайте фіксатор у піднятому положенні та повертайте ручку, поки вона не буде встановлена в положення «Барбекю». Після цього можна буде стежити за процесом приготування в положенні «Барбекю» за допомогою бічної підсвітки та бічного терморегулятора.

ro - Când deschideți grillul, țineți clema ridicată și întoarceți mânerul până când ajunge în poziția grătar. Apoi puteți monitoriza gătitul folosind lumina și termostatul din lateral pentru poziția grătar.

bg - Когато отваряте грила, дръжте езичето повдигнато и завъртете дръжката, докато застане в позиция „барбекю“. След това можете да наблюдавате готвенето с помощта на страничната лампа и страничния термостат за позиция „барбекю“.

КАК ПЕРЕВЕСТИ ГРИЛЬ В РЕЖИМ ОДНОВРЕМЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ГАРНИРА И ОСНОВНОГО БЛЮДА?

uk - ЯК ПЕРЕВЕСТИ ГРИЛЬ У ПОЛОЖЕННЯ «ПОВНОЦІННА СТРАВА»? ro - CUM PUN GRILLUL ÎN POZIȚIA MASĂ COMPLETĂ?
bg - КАК ДА ПОСТАВЯ ГРИЛА В ПОЗИЦИЯ „ПЪЛНО МЕНЮ“?



1



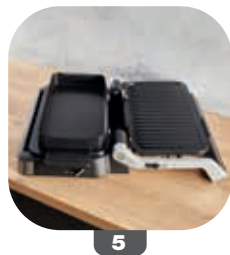
2



3



4



5

ru - Убедитесь, что термостат включен *, прежде чем открывать гриль в режиме барбекю или режиме одновременного приготовления гарнира и основного блюда. Если термостат выключен *, гриль начнет нагреваться и издаст звуковой сигнал.

uk - Перш ніж відкривати гриль у положенні барбекю або комплексної страви, переконайтеся, що бічний термостат перебуває в положенні «*». Якщо термостат не перебуває в положенні «*», гриль почне нагріватися й повідомить про це звуковим сигналом.

ro - Aveți grijă ca termostatul din lateral să fie la * înainte de a deschide grillul în poziția grătar sau masă completă. Dacă termostatul nu este la *, grillul va începe să se încălzească, anunțându-vă cu un semnal sonor.

bg - проверете дали страничният термостат е включен *, преди да отворите грила в позиция за барбекю или цяло ястие. Ако термостатът не е включен *, грилът ще започне да загрява и ще Ви уведоми за това със звуков сигнал.



УЗНАЙТЕ БОЛЬШЕ О ДЕВЯТИ АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММАХ

uk - ДІЗНАЙТЕСЯ БІЛЬШЕ ПРО ДЕВ'ЯТЬ АВТОМАТИЧНИХ ПРОГРАМ ro - AFLAȚI MAI MULTE DESPRE CELE NOUĂ PROGRAME AUTOMATE -
bg - НАУЧЕТЕ ПОВЕЧЕ ЗА ДЕВЕТТЕ АВТОМАТИЧНИ ПРОГРАМИ

ПРОГРАММЫ OPTIGRILL ГАРАНТИРУЮТ ИДЕАЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И СООБЩАЮТ ВАМ, КОГДА ВАШЕ БЛЮДО ДОСТИГАЕТ ОПРЕДЕЛЕННОГО УРОВНЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (СМ. ТАБЛИЦУ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД, СТР. 52). ПРИМЕЧАНИЕ. АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ РАБОТАЮТ ТОЛЬКО В РЕЖИМЕ ГРИЛЯ.

	Красное мясо Червоне м'ясо Carne roșie Червено месо		бургеры бургери burgeri бургери		сосиски ковбасні вироби cârnați наденици		свинина свинина porc свинско
	курица свійська птиця pui пилешко		рыба риба pește риба		морепродукты морепродукти fructe de mare морски дарове		сэндвичи сендвічі sandviciuri сандвичи
	перцы перець ardei чушки		Картофель Картопля cartofi картофи		Баклажан Баклажани Vinete Патладжан		Вегетарианский стейк Вегетаріанський стейк Friptură vegetariană Вегетарианска пържолка

uk - Використання програм грилю OptiGrill гарантує ідеальні результати приготування. Пристрій сповістить вас, коли буде досягнуто потрібного ступеня приготування (дивіться посібник із приготування страв, стор. 53). Примітка. Автоматичні програми працюють лише в положенні грилю.

ro - Programele OptiGrill garantează rezultate perfecte și vă anunță când mâncarea ajunge la fiecare nivel de gătit (consultați ghidul de gătit de la pagina 54). N.B.: Programele automate funcționează numai în poziția grill.

bg - Програмите на OptiGrill гарантират перфектни резултати при готвене и уредът Ви уведомява, когато храната достигне до всяко от нивата на изпичане (вижте ръководството за готвене, страница 55). ЗАБЕЛЕЖКА: автоматичните програми работят само в позиция „грил“.



ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЗАМОРОЖЕННЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ : АКТИВИРУЙТЕ ЭТУ ФУНКЦИЮ, ЕСЛИ ВАШИ ИНГРЕДИЕНТЫ ЗАМОРОЖЕНЫ*

uk - **ФУНКЦІЯ ПРИГОТУВАННЯ ЗАМОРОЖЕНОЇ СТРАВИ** : Активуйте цю функцію, якщо готуєте заморожену страву* - **ro - FUNCȚIA PENTRU ALIMENTE CONGELATE** : Activați această funcție dacă alimentele sunt congelate* - **bg - ФУНКЦИЯ ЗА ЗАМРАЗЕНА ХРАНА** : Активирайте тази функция, ако храната е замразена*

*ru - Активация функции сообщает OptiGrill, что ваши ингредиенты заморожены. Затем эта функция будет применена ко всем автоматическим программам. Эту функцию можно выбрать только до завершения предварительного нагрева. - uk - * Під час активації цієї функції у гриль OptiGrill подається інформація про те, що продукт заморожений. Потім ця функція буде застосовуватися до всіх автоматичних програм. Цю функцію можна вибрати лише до того, як попереднє нагрівання буде завершено. - ro - * Când activați această funcție, OptiGrill primește informația că alimentele sunt congelate. Atunci va aplica această funcție tuturor programelor automate. Puteți alege această funcție numai înainte să se încheie preîncălzirea. - bg - * Активиранието на тази функция съобщава на OptiGrill, че храната е замразена. След това уредът ще приложи тази функция към всички автоматични програми. Можете да изберете тази функция само преди да приключи предварителното загряване.

ЕСЛИ ВЫ ХОТИТЕ ПРИГОТОВИТЬ ЧТО-ТО ДРУГОЕ НА ГРИЛЕ ИЛИ ИСПОЛЬЗОВАТЬ РЕЖИМ ЗАПЕКАНИЯ, ВЫ МОЖЕТЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ РУЧНОЙ РЕЖИМ С ЧЕТЫРЬМА УРОВНЯМИ ТЕМПЕРАТУРЫ.



uk - Якщо ви хочете приготувати на грилі іншу страву або скористатися положенням «Випікання», можна обрати ручний режим із чотирма налаштуваннями температури.

ro - Dacă doriți să puneți pe grill altceva sau să folosiți pozițiile de coacere, puteți folosi modul manual cu cele patru setări de temperatură ale sale.

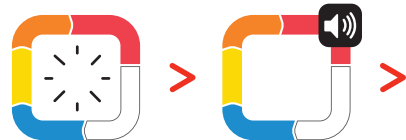
bg - Ако искате да изпечете на грил нещо друго или да използвате позицията „печене на сладкиши“, можете да използвате ръчния режим с четирите му настройки на температура.

...И ПОЛУЧАЙТЕ ИДЕАЛЬНО ПРИГОТОВЛЕННЫЕ БЛЮДА БЛАГОДАРЯ ИНДИКАТОРУ СТЕПЕНИ ПРОЖАРКИ

uk - ...I ОТРИМУЙТЕ ІДЕАЛЬНІ РЕЗУЛЬТАТИ ЗАВДЯКИ ІНДИКАТОРУ РІВНЯ ПРИГОТУВАННЯ
 ro - ...ȘI OBTINEȚI REZULTATE PERFECTE DATORITĂ INDICATORULUI PENTRU NIVELUL DE GĂTIT
 bg - ...И ПОЛУЧЕТЕ ПЕРФЕКТНИ РЕЗУЛТАТИ ПРИ ГОТВЕНЕ БЛАГОДАРЕНИЕ НА ИНДИКАТОРА ЗА НИВО НА ИЗПИЧАНЕ

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ

uk - Попереднє нагрівання - ro - Preîncălzire - bg - Предварительно загревање



ru - Индикатор мигает белым: выполняется предварительный нагрев
 uk - Індикатор блимає білим кольором: іде розігрівання
 ro - Lumină albă intermitentă: preîncălzire în curs
 bg - Мигаща бяла светлина: предварителното загревање е в ход

ru - Индикатор горит, гриль издает звуковой сигнал: готов к приготовлению
 uk - Індикатор світиться білим кольором і лунає звуковий сигнал: готовність до приготування
 ro - Lumină albă permanent și semnal sonor: gata de gătit
 bg - Постоянна бяла светлина и периодичен звуков сигнал: готовност за готвене

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

uk - приготування - ro - gătiți - bg - готвене



ru - Выполняется первый уровень приготовления
 uk - Триває перший рівень приготування
 ro - Primul nivel de gătit în curs
 bg - Първото ниво на изпичане е в прогрес

ru - Выполняется степень прожарки «с кровью»
 uk - Триває приготування зі ступенем «3 кров'ю»
 ro - Nivelul „în sânge” în curs
 bg - Ниво „алангле” е в прогрес

ru - Первый уровень приготовления достигнут
 uk - Досягнуто першого ступеня приготування
 ro - Primul nivel de gătit atins
 bg - Първото ниво на изпичане е достигнато

ru - Выполняется степень прожарки «с кровью» достигнут
 uk - Досягнуто ступеня приготування «3 кров'ю»
 ro - Nivelul „în sânge” atins
 bg - Нивото „алангле” е достигнато

ru - Уровень приготовления «средняя прожарка» достигнут
 uk - Досягнуто ступеня приготування «Середнє просмаження з кров'ю»
 ro - Nivelul „gătit mediu” în curs
 bg - Ниво „средно изпичане” е достигнато

ru - Уровень приготовления «средняя прожарка» достигнут
 uk - Досягнуто ступеня приготування «Середнє просмаження з кров'ю»
 ro - Nivelul „gătit mediu” atins
 bg - Ниво „добре изпичено” е в прогрес

ru - Выполняется степень «полная прожарка» достигнут
 uk - Триває приготування зі ступенем «Повне просмаження»
 ro - Nivelul „bine făcut” în curs
 bg - Ниво „добре изпичено” е в прогрес

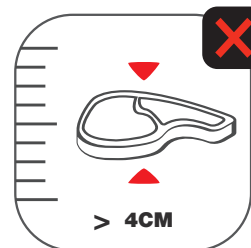
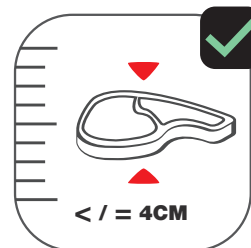
ru - Уровень приготовления «полная прожарка» достигнут
 uk - Досягнуто ступеня приготування «Повне просмаження»
 ro - Nivelul „bine făcut” atins
 bg - Ниво „добре изпичено” е достигнато

ru - Если вы включили любую автоматическую программу, OptiGrill оповестит вас звуковым сигналом, когда ваше блюдо достигнет нужного уровня приготовления.
 uk - Під час використання будь-якої автоматичної програми гриль OptiGrill сповістить, коли страва досягне бажаного ступеня приготування. Коли бажаного ступеня приготування буде досягнуто, пролунає відповідний звуковий сигнал повідомлення.
 ro - Pentru fiecare program automat, OptiGrill vă anunță când mâncarea a ajuns la nivelul de gătire dorit. Când se atinge un nivel de gătire, grilul vă anunță printr-un semnal sonor.
 bg - За всяка автоматична програма OptiGrill Ви уведомява кога храната Ви е достигнала желаното ниво на изпичане. При достигане на дадено ниво на изпичане грилът издава звуков сигнал, за да Ви уведоми.

ru - Обратите внимание, что гриль не выбирает степени прожарки. OptiGrill будет продолжать готовить, пока не будет достигнута полная прожарка. При этом на каждом уровне гриль будет издавать звуковой сигнал.
 uk - Зауважте, що гриль не обирає ступені приготування автоматично. Гриль OptiGrill продовжуватиме приготування, доки не буде досягнуто останнього ступеня приготування. Протягом приготування на кожному рівні буде лунати звуковий сигнал.
 ro - Rețineți că nu selectează nivelurile de gătit. OptiGrill continuă să gătească până când se atinge ultimul nivel, emițând un semnal sonor la fiecare nivel atins.
 bg - Имайте предвид, че уреждът не избира нивата на изпичане. OptiGrill продължава да готви до достигане на последното ниво на изпичане и при достигане на всяко отделно ниво прозвучава звуков сигнал.

СОБЛЮДАЙТЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

uk - НАМАГАЙТЕСЯ ДОТРИМУВАТИСЯ ІНСТРУКЦІЙ ІЗ ЗАСТОСУВАННЯ
 ro - AVEȚI GRIJĂ SĂ URMAȚI INSTRUCȚIUNILE DE UTILIZARE - bg - ОПИТАЙТЕ СЕ ДА СЛЕДВАТЕ ИНСТРУКЦИИТЕ ЗА УПОТРЕБА



ru - Не кладите ингредиенты на гриль во время предварительного нагрева, иначе гриль перейдет в ручной режим.
 uk - Не кладіть страву на гриль під час процесу попереднього нагрівання, інакше гриль перейде в ручний режим.
 ro - Nu puneți mâncarea pe grill în timpul preîncălzirii, altfel grilul va intra în modul manual.
 bg - Не поставяйте храната върху грила по време на предварителното загревање, в противен случай грилът ще премине в ръчен режим.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

uk - ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ
 ro - ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE - bg - ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА



1

2

3

4



ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ПЕРВЫЙ РАЗ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ

uk - ПЕРШЕ ПРИГОТУВАННЯ ЗА ДОПОМОГОЮ АВТОМАТИЧНИХ ПРОГРАМ **ro** - CUM SE GĂTEȘTE PRIMA DATĂ CU PROGRAMELE AUTOMATE
bg - ГОТВЕНЕ ЗА ПЪРВИ ПЪТ С АВТОМАТИЧНИТЕ ПРОГРАМИ

Я хочу приготовить три стейка из говядины на гриле для трех гостей, и каждый гость хочет, чтобы его стейк был приготовлен с разной степенью прожарки (с кровью, средняя прожарка, полная прожарка)

uk - Потрібно приготувати на грилі три стейки з яловичини з різним ступенем просмаження для трьох людей (з кров'ю, середнє просмаження з кров'ю та повне просмаження)

ro - Vreau să pun pe grill trei fripturi de vită pentru trei musafiri, dar fiecare o vrea gătită diferit (în sânge, gătită mediu și bine făcută).

bg - Искам да изпека на грил три телешки пържоли за трима гости и всеки гост иска пържолата му да бъде изпечена до различна степен (алангле, средно изпечена и добре изпечена)



1



2



3



4



5



6

ru - Индикатор мигает белым:

выполняется предварительный нагрев

uk - Индикатор блимає білим кольором:

іде розігрівання

ro - Lumină albă intermitentă:

preîncălzire în curs

bg - Мигаща бяла светлина:

предварителното загряване е в ход



7

ru - Подождите окончания предварительного

нагрева, прежде чем класть ингредиенты на

гриль.

uk - Дочекайтеся закінчення процесу

попереднього нагрівання, перш ніж класти

страву на гриль.

ro - Așteptați până când se termină

preîncălzirea înainte de a pune mâncare pe grill.

bg - Изчакайте, докато предварителното

загряване приключи, преди да поставите

храната върху грила.



8



ru - Индикатор горит, гриль

издает звуковой сигнал: готов к

приготовлению

uk - Индикатор світлиться

білим кольором і лунає

звуковий сигнал: готовність до

приготування

ro - Lumină albă permanent și

semnal sonor: gata de gătit

bg - Постоянна бяла светлина

и периодичен звуков сигнал:

готовност за готвене



9



10

ru - Закройте гриль.

Приготовление начнется

автоматически.

uk - Закрийте гриль.

Приготування розпочнеться

автоматично.

ro - Închideți grillul. Gătitul începe

automat.

bg - Затворете грила. Готвенето

започва автоматично.

ru - Примечание. Если кнопка ОК мигает, нажмите ее, чтобы начать приготовление. - **uk** - Примітка. Якщо кнопка ОК блимає, натисніть її, щоб почати приготування.

ro - N.B.: Dacă butonul OK luminează intermitent, apăsați-l pentru a începe să gătiți. - **bg** - ЗАБЕЛЕЖКА: ако бутонът ОК мига, го натиснете, за да започнете да готвите.



ru - Подождите, пока не будет достигнут нужный уровень приготовления.

uk - Зачекайте, поки не буде досягнуто бажаного рівня приготування.

ro - Așteptați până se atinge nivelul de gătire dorit.

bg - Изчакайте, докато се достигне желаното от Вас ниво на изпичане.



11



12



13



ru - Обратите внимание, что гриль не выбирает степени прожарки. OptiGrill будет продолжать готовить, пока не будет достигнута полная прожарка. При этом на каждом уровне гриль будет издавать звуковой сигнал.

uk - Зауважте, що гриль не обирає ступені приготування автоматично. Гриль OptiGrill продовжуватиме приготування, доки не буде досягнуто останнього ступеня приготування. Протягом приготування на кожному рівні буде лунати звуковий сигнал.

ro - Rețineți că nu selectează nivelurile de gătit. OptiGrill continuă să gătească până când se atinge ultimul nivel, emițând un semnal sonor la fiecare nivel atins.

bg - Имайте предвид, че уредът не избира нивата на изпичане. OptiGrill продължава да готви до достигане на последното ниво на изпичане и при достигане на всяко отделно ниво прозвучава звуков сигнал.



Я хочу приготовить еще что-нибудь

uk - Потрібно одразу приготувати щось інше - **ro** - Vreau să gătesc altceva imediat. - **bg** - Искам да готвя нещо друго веднага

ru - Хотите приготовить сразу еще что-нибудь? Снимите с гриля приготовленное блюдо и закройте его.
uk - Хотите znovu щось приготувати? Заберіть страву та закрийте гриль.
ro - Doriți să gătiți în continuare? Scoateți mâncarea și închideți grillul.
bg - Искаете да готвите отново? Отстранете храната и затворете грила.



1



3



4



5



6

ru - Подождите окончания предварительного нагрева, прежде чем класть ингредиенты на гриль.
uk - Дочекайтеся закінчення процесу попереднього нагрівання, перш ніж класти страву на гриль.
ro - Așteptați până când se termină preîncălzirea înainte de a pune mâncare pe grill.
bg - Изчакайте, докато предварителното загряване приключи, преди да поставите храната върху грила.



7



8

КАК ТОЛЬКО ВЫ ЗАКРОЕТЕ ГРИЛЬ, ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВОЗОБНОВИТСЯ

uk - Після закриття грилю можна розпочати процес приготування заново.
ro - Închiderea grillului vă permite să reîncepeți procesul de gătit.
bg - Затварянето на грила Ви позволява да рестартирате процеса на готвене

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ В ПЕРВЫЙ РАЗ

uk - ПЕРШЕ ПРИГОТУВАННЯ НА ГРИЛІ В РУЧНОМУ РЕЖИМІ - **ro** - CUM SE FOLOSEȘTE PRIMA DATĂ GRILLUL ÎN MODUL MANUAL
bg - ПЕЧЕНЕ НА ГРИЛ ЗА ПЪРВИ ПЪТ В РЪЧЕН РЕЖИМ



Я хочу самостоятельно контролировать процесс приготовления

uk - Потрібно самостійно контролювати процес приготування - **ro** - Vreau să controlez chiar eu gătitul. - **bg** - Искам сам да контролирам готвенето



1



2

ru - Выберите нужную температуру
uk - Виберіть бажану температуру приготування
ro - Alegeți temperatura de gătit dorită.
bg - Изберете желаната температура за готвене

- M x1**  110-125°C
- M x2**  180-195°C
- M x3**  220-235°C
- M x4**  255-275°C



3



4

ru - Индикатор мигает: выполняется предварительный нагрев
uk - Миготливе кольорове світло індикатора: виконується попереднє нагрівання
ro - Lumină colorată intermitentă: preîncălzire în curs
bg - Мигаща цветна светлина: извършва се предварително загряване



5

ru - Подождите окончания предварительного нагрева, прежде чем класть ингредиенты на гриль.
uk - Дочекайтеся закінчення процесу попереднього нагрівання, перш ніж класти страву на гриль.
ro - Așteptați până când se termină preîncălzirea înainte de a pune mâncare pe grill.
bg - Изчакайте, докато предварителното загряване приключи, преди да поставите храната върху грила.



6

ru - Индикатор горит, гриль издает звуковой сигнал: готов к приготовлению
uk - Немиготливе кольорове світло індикатора та звуковий сигнал: пристрій готовий розпочати приготування
ro - Lumină colorată permanent și semnal sonor: gata de gătit
bg - Постоянна цветна светлина и периодичен звуков сигнал: готовност за готвене



7



8



9

ru - Следите за приготовлением блюда и снимите его с гриля, когда оно будет готово.
uk - Спостерігайте за процесом приготування страви та заберіть її, коли вона буде готова.
ro - Supravegheați mâncarea când se gătește și scoateți-o când este gata.
bg - Наблюдавайте готвенето на храната и я отстранете, след като е готова.

ru - Вы можете изменить температуру приготовления, нажав кнопку M во время приготовления или в начале процесса приготовления
uk - Ви можете змінити температуру приготування, натиснувши кнопку «M» під час приготування або на початку процесу приготування
ro - Puteți schimba temperatura de gătit apăsând butonul M fie la începutul, fie în timpul procesului de gătit.
bg - Можете да промените температурата за готвене, като натиснете бутона M по време на готвенето или в началото на процеса на готвене



ПРЕВРАТИТЕ ВАШ ГРИЛЬ В ДУХОВОЙ ШКАФ

uk - ПЕРЕТВОРИТЬ ГРИЛЬ НА ДУХОВУ ШАФУ - ro - TRANSFORMAȚI GRILLUL ÎN CUPTOR
bg - ПРЕВЪРНЕТЕ ГРИЛА СИ ВЪВ ФУРНА

Я хочу использовать гриль как духовой шкаф и приготовить лазанью для своей семьи

uk - Потрібно використовувати гриль як духову шафу та приготувати лазанью для родини - ro - Vreau să-mi folosesc grillul ca un cuptor și să gătesc lasagna pentru familie.
bg - Искам да използвам грила си като фурна и да готвя лазаня за семейството си

КАК УСТАНОВИТЬ ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ? СМ. СТР. 39

uk - Як установити аксесуар для випікання? Дивіться стор. 39 - ro - Cum introduc accesoriul de copt? Consultați pagina 39

bg - Как да поставя аксесоара за печене на сладкиши? Вижте страница 39



1



2



3



4



5

ru - Выберите нужную температуру
uk - Виберіть бажану температуру приготування
ro - Alegeți temperatura de gătit dorită.
bg - Изберете желаната температура за готвене

M x1	85-110°C
M x2	150-165°C
M x3	190-205°C
M x4	240-255°C



6



7

ru - Следите за приготовлением блюда и снимите его с гриля, когда оно будет готово.
uk - Спостерігайте за процесом приготування страви та заберіть її, коли вона буде готова.
ro - Supravegheați mâncarea când se gătește și scoateți-o când este gata.
bg - Наблюдавайте готвенето на храната и я отстранете, след като е готова.

ПРЕВРАТИТЕ ВАШ ГРИЛЬ В БАРБЕКЮ-ГРИЛЬ

uk - ПЕРЕТВОРИТЬ ГРИЛЬ НА БАРБЕКЮ ro - TRANSFORMAȚI GRILLUL ÎN GRĂȚAR
bg - ПРЕВЪРНЕТЕ ГРИЛА СИ В БАРБЕКЮ

Я хочу использовать гриль в качестве барбекю-гриля и иметь большую поверхность для приготовления

uk - Гриль потрібно використовувати як барбекю та мати більшу робочу поверхню - ro - Vreau să-mi folosesc grillul ca un grătar și să am o suprafață de gătit mai mare.
bg - Искам да използвам грила си като барбекю и да разполагам с по-голяма повърхност за готвене

КАК ОТКРЫТЬ ГРИЛЬ В РЕЖИМЕ БАРБЕКЮ? СМ. СТР. 40

uk - К-Як відкрити гриль і почати використовувати його в положенні «Барбекю»? Дивіться стор. 40

ro - Cum deschid grillul în poziția grătar? Consultați pagina 40 - bg - Как да отворя грила в позиция „барбекю“? Вижте страница 40



1

ru - Термостат устанавливает одинаковую температуру приготовления для обеих пластин.
uk - Терморегулятор установлює однакову температуру приготування для обох пластин.
ro - Termostatul setează aceeași temperatură de gătit pentru ambele plăci.
bg - Термостатът задава една и съща температура за готвене и за двете плочи.



2

ru - Выберите нужное значение температуры.
• : термостат выключен
uk - Виберіть потрібне налаштування.
• : терморегулятор вимкнено
ro - Selectați setarea dorită.
• : termostat oprit
bg - Изберете желаната настройка.
• : термостатът е изключен

- 1 : 80-100°C
- 2 : 130-160°C
- 3 : 170-200°C
- 4 : 185-225°C



3



4

ru - Индикатор мигает во время предварительного нагрева. Индикатор горит, и гриль издает звуковой сигнал: готовность к использованию.
uk - Світлодіодний індикатор блимає під час попереднього нагрівання. Світлодіодний індикатор постійно світиться та лунає звуковий сигнал: гриль готовий до використання.
ro - Lumina LED se aprinde intermitent în timpul preîncălzirii. Lumină LED aprinsă continuu și semnal sonor: grill gata de utilizare.
bg - Светодиодът мига по време на предварителното загряване. Светодиодът свети непрекъснато и се чува периодичен звуков сигнал: грилът е готов за употреба.



5

ru - Umieść jedzenie na grillu.
uk - Suděkite maistą ant grilio.
ro - Asetagei toți grilile.
bg - Novietojet produktus uz grila.



6

ru - Следите за приготовлением блюда и снимите его с гриля, когда оно будет готово.
uk - Спостерігайте за процесом приготування страви та заберіть її, коли вона буде готова.
ro - Supravegheați mâncarea când se gătește și scoateți-o când este gata.
bg - Наблюдавайте готвенето на храната и я отстранете, след като е готова.



7

ru - Установите значение термостата на *, чтобы выключить прибор.
uk - Вимкніть прилад, установивши терморегулятор у положення *.
ro - Opriti aparatul setând termostatul la *.
bg - Изключете уреда, като зададете термостата на *.

ru - Если во время приготовления вы измените температуру, гриль отрегулирует температуру в соответствии с новым значением. Если вы используете только одну из двух пластин, используйте верхнюю.
uk - Якщо під час приготування змінюється температура, гриль відрегулює температуру згідно з новими налаштуваннями. Якщо ви використовуєте лише одну з двох пластин, краще використовуйте верхню.
ro - Dacă temperatura este schimbată în timpul gătitului, grillul va regla temperatura la noua setare. Dacă folosiți numai una dintre cele două plăci, alegeți-o pe cea de sus.
bg - Ако температурата бъде променена по време на готвене, грилът ще регулира температурата до новата настройка. Ако използвате само една от двете плочи, използвайте горната.



ИСПОЛЬЗУЙТЕ РЕЖИМ ОДНОВРЕМЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ГАРНИРА И ОСНОВНОГО

uk - ВИКОРИСТАННЯ ПОЛОЖЕННЯ «ПОВНОЦІННА СТРАВА» - ro - FOLOSIREA POZIȚIEI MASĂ COMPLETĂ

bg - ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПОЗИЦИЯТА „ПЪЛНО МЕНЮ“



Я хочу приготовить одновременно гарнир и основное блюдо на гриле OptiGrill

uk - Потрібно приготувати повноцінну страву за допомогою грилю OptiGrill - ro - Vreau să gătesc o masă completă cu OptiGrill.

bg - Искам да сготвя цяло меню с моя OptiGrill

КАК ПЕРЕВЕСТИ ГРИЛЬ В РЕЖИМ ОДНОВРЕМЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ГАРНИРА И ОСНОВНОГО БЛЮДА? СМ. СТР. 40

uk - Як перевести гриль у положення «Повноцінна страву»? Дивіться стор. 40 - ro - Cum pun grillul în poziția masă completă? Consultați pagina 40

bg - Как да поставя грила в позиция „пълно меню“? Вижте страница 40



1

ru - Термостат контролирует температуру приготовления для обеих пластин.
uk - Терморегулятор контролює температуру приготування на обох пластинах.
ro - Termostatul controlează temperatura de gătit pentru ambele plăci.
bg - Термостатът управлява температурата за готвене и за двете плочи.



2

ru - Выберите нужное значение температуры.
• : термостат выключен
uk - Виберіть потрібне налаштування.
• : терморегулятор вимкнено
ro - Selectați setarea dorită.
• : termostat oprit
bg - Изберете желаната настройка.
• : термостатът е изключен

1 : 80-100°C

2 : 130-160°C

3 : 170-200°C

4 : 185-225°C



3



4

ru - Индикатор мигает во время предварительного нагрева. Индикатор горит, и гриль издает звуковой сигнал: готовность к использованию.
uk - Світлодіодний індикатор блимає під час попереднього нагрівання. Світлодіодний індикатор постійно світиться та лунає звуковий сигнал: гриль готовий до використання.
ro - Lumina LED se aprinde intermitent în timpul preîncălzirii. Lumină LED aprinsă continuu și semnal sonor: grill gata de utilizare.
bg - Светодиодът мига по време на предварителното загряване. Светодиодът свети непрекъснато и се чува периодичен звуков сигнал: грильът е готов за употреба.



5

ru - Положите ингредиенты на гриль и в противень для запекания.
uk - Покладіть страву на гриль та в аксесуар для випікання.
ro - Puneți mâncarea pe grill și în accesoriul de copt.
bg - Поставете храната на грила и в аксесоара за печене на сладкиши.



6

ru - Следите за приготовлением блюда и снимите его с гриля, когда оно будет готово.
uk - Спостерігайте за процесом приготування страви та заберіть її, коли вона буде готова.
ro - Supravegheați mâncarea când se gătește și scoateți-o când este gata.
bg - Наблюдавайте готвенето на храната и я отстранете, след като е готова.



7

ru - Установите значение термостата на •, чтобы выключить прибор.
uk - Вимкніть прилад, установивши терморегулятор у положення •.
ro - Oprțiți aparatul setând termostatul la •.
bg - Изключете уреда, като зададете термостата на •.

ru - Если во время приготовления вы измените температуру, гриль отрегулирует температуру в соответствии с новым значением.
uk - Якщо під час приготування змінюється температура, гриль відрегулює температуру згідно з новими налаштуваннями.
ro - Dacă temperatura este schimbată în timpul gătitului, grillul va regla temperatura la noua setare.
bg - Ако температурата бъде променена по време на готвене, грильът ще регулира температурата до новата настройка.

Советы. Если ваш гарнир готовится дольше, чем основное блюдо на гриле, вы также можете начать готовить в режиме запекания. Если вы хотите сделать это, см. стр. 48 и выполняйте шаги 1–6. Когда будет достигнут нужный уровень приготовления, откройте гриль в режиме барбекю. Гриль автоматически настраивает термостат. Выберите нужное значение с помощью термостата. Когда пластина гриля предварительно нагреется, положите на нее ингредиенты.

uk - Поради. Якщо гарнір готується довше, ніж те, що ви готуєте на грилі, ви також можете почати приготування в положенні «Випікання». У цьому випадку перейдіть на сторінку 48 і виконайте кроки 1–6. Коли буде досягнуто бажаного ступеня приготування, відкрийте гриль у положенні «Барбекю». Гриль автоматично встановить положення терморегулятора збоку. Виберіть потрібне налаштування за допомогою терморегулятора. Після попереднього нагрівання пластина грилю покладіть на неї страву.

ro - Sugestii: Dacă garnitura are nevoie de mai mult timp ca să se facă decât ce puneți pe grătar, puteți începe gătitul și în poziția de coacere. Dacă procedați astfel, consultați pagina 48 și urmați pașii 1-6. Când se atinge nivelul de gătire dorit, deschideți grillul în poziția grătar. Grillul setează automat termostatul din lateral. Alegeți setarea dorită folosind termostatul. Când placa grillului s-a încălzit, puneți mâncarea pe ea.

bg - Съвети: ако гарнирурата се готви по-дълго от това, което печете на грила, можете да започнете да готвите и в позиция „печене на сладкиши“. Ако правите това, моля, направете справка със страница 48 и следвайте стъпки от 1 до 6. Когато бъде достигнато желаното ниво на изпичане, отворете грила в позиция „барбекю“. Грильът автоматично настройва страничния термостат. Изберете желаната настройка с помощта на термостата. Когато плочата на грила се загрее предварително, поставете храната върху нея. tel.
















ru - ТАБЛИЦУ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

12 АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ				
ПРОГРАММА	ИНДИКАТОР СТЕПЕНИ ПРОЖАРКИ			
				
 СТЕЙКИ	минимальная прожарка (синий)	«с кровью»	средняя прожарка	полная прожарка
 БУРГЕРЫ	-	«с кровью»	средняя прожарка	полная прожарка
 КОЛБАСКИ	-	-	-	полная прожарка
 СВИНИНА	-	-	-	полная прожарка
 КУРИЦА	-	-	-	полная прожарка
 РЫБА	-	средняя прожарка	Средняя прожарка	полная прожарка
 МОРЕПРОДУКТЫ	-	средняя прожарка	Средняя прожарка	полная прожарка
 СЭНДВИЧИ	-	слегка обжаренный	обжаренный	до хрустящей корочки
 ВЕГЕТАРИАНСКИЙ СТЕЙК	-	-	-	Grilled
 ПЕРЕЦ	-	-	слегка обжаренный	Grilled
 БАКЛАЖАН	-	-	-	Grilled
 КАРТОФЕЛЬ	-	-	-	Grilled

СОВЕТЫ ПО ПОДГОТОВКЕ

ПРОДУКТЫ	ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	ИНДИКАТОР СТЕПЕНИ ПРОЖАРКИ
Колбаски братвурст (готовая к употреблению свинина)	М	 / 8 мин 30
Колбаски риндсвурст (готовая к употреблению говядина)		 / 8 мин 30
Нюрнбергские колбаски (готовая к употреблению свинина)		 / 4 мин 30
Ягненок		
Целая рыба		
Тунец		
















uk - РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ

РУЧНОЙ РЕЖИМ			
			
	от 180°C до 195°C	от 220°C до 235°C	от 255°C до 275°C
ЦУКНИКИ / ТЫКВА			
ТОМАТЫ			
СПАРЖА			
ГРИБЫ			
ЛУК			
БРОККОЛИ			
МОЛОДАЯ МОРКОВЬ			
ФЕНХЕЛЬ			
СЛАДКИЙ КАРТОФЕЛЬ			
ЯБЛОЧНЫЕ ЛОМТИКИ			
АНАНАС			
ПЕРСИК			

12 АВТОМАТИЧНИХ ПРОГРАМ ПРИГОТУВАННЯ				
ПРОГРАМА	ИНДИКАТОР РІВНЯ ПРИГОТУВАННЯ			
				
 ЯЛОВИЧИНА	дуже слабке (синій)	слабке	помірне	добре просмаження
 БУРГЕР	-	слабке	помірне	добре просмаження
 СОСИСКИ	-	-	-	добре просмаження
 СВИНИНА	-	-	-	добре просмаження
 КУРКА	-	-	-	добре просмаження
 РИБА	-	помірне	добре	добре просмаження
 МОРЕПРОДУКТИ	-	помірне	добре	добре просмаження
 БУТЕРБРОД	-	легке просмаження	гриль	хрустке
 ВЕГЕТАРИАНСЬКИЙ СТЕЙК	-	-	-	гриль
 ПЕРЕЦЬ	-	-	легке просмаження	гриль
 БАКЛАЖАНИ	-	-	-	гриль
 КАРТОПЛЯ	-	-	-	гриль

ПОРАДИ З ПІДГОТОВКИ

ПРОДУКТИ	ПРОГРАМ ПРИГОТУВАННЯ	ИНДИКАТОР РІВНЯ ПРИГОТУВАННЯ
Братвурст (свинячі ковбаски)	М	 / 8 хвилин 30
Ріндвурст (яловичі ковбаски)		 / 8 хвилин 30
Нюрнберзькі свинячі ковбаски		 / 4 хвилин 30
Баранина		
Ціла Риба		
Тунець		

РУЧНИЙ РЕЖИМ У ПОЛОЖЕННІ «ГРИЛЬ»			
			
	від 180°C до 195°C	від 220°C до 235°C	від 255°C до 275°C
ЦУКНИ / ГАРБУЗ			
ПОМІДОРИ			
СПАРЖА			
ГРИБИ			
РІПЧАСТА ЦИБУЛЯ			
БРОКОЛІ			
МАЛЕНЬКА МОРКВА			
ФЕНХЕЛЬ			
СОЛОДКА КАРТОПЛЯ			
СКИБОЧКИ ЯБЛУК			
АНАНАС			
ПЕРСИК			

ro - GHID DE GĂTIT

12 PROGRAME AUTOMATE DE GĂTIT

PROGRAM	INDICATOR AL NIVELULUI DE GĂTIT			
VITĂ	În sânge (Blue)	În sânge	Făcută	Bine făcută
BURGER	-	În sânge	Făcută	Bine făcută
CĂRNAT	-	-	-	Bine făcută
PORC	-	-	-	Bine făcută
PUI	-	-	-	Bine făcută
PEȘTE	-	Făcută	Bine făcută	Foarte bine făcut
FRUCTE DE MARE	-	Făcută	Bine făcută	Foarte bine făcut
SANDVICI	-	Ușor gătite	La grătar	Crocant
DĂRZEŢU STEIKS	-	-	-	La grătar
ARDEI	-	-	Ușor gătite	La grătar
BAKLAŽĂNS	-	-	-	La grătar
KARTUPELI	-	-	-	La grătar

SFATURI PRIVIND PREPARAREA

PRODUSE	PROGRAME DE GĂTIT	INDICATOR AL NIVELULUI DE GĂTIT
Cârnați Bratwurst (porc gătit în prealabil)	M	/ 8 min 30
Cârnați Rindswurst (vită gătită în prealabil)		/ 8 min 30
Cârnați Nürnberger (porc gătit în prealabil)		/ 4 min 30
Miel		
Pește întreg		
Ton		

MODUL MANUAL ÎN POZIȚIA GRILL

	no 180°C lidz 195°C	no 220°C lidz 235°C	no 255°C lidz 275°C
DOVLECEL / DOVLEAC			
ROȘIE			
SPARANGHEL			
CIUPERCI			
CEAPĂ			
BROCCOLI			
MORCOVI BABY			
FENICUL			
CARTOFI DULCI			
FELII DE MĂR			
ANANAS			
PIERSICĂ			

bg - РЪКОВОДСТВО ЗА ГОТВЕНЕ

12 АВТОМАТИЧНИ ПРОГРАМИ ЗА ГОТВЕНЕ

ПРОГРАМА	ИНДИКАТОР ЗА НИВО НА ИЗПИЧАНЕ			
BEEF (ГОВЕЖДО)	много алаngle (синьо)	алаngle	средно изпечено	добре изпечено
BURGER (БУРГЕР)	-	алаngle	средно изпечено	добре изпечено
SAUSAGE (НАДЕНИЦА)	-	-	-	добре изпечено
PORK (СВИНСКО)	-	-	-	добре изпечено
ШИКЕН (ПИЛЕШКО)	-	-	-	добре изпечено
FISH (РИБА)	-	средно изпечено	средно добре изпечено	добре изпечено
SEAFOOD (МОРСКИ ДАРОВЕ)	-	средно изпечено	средно добре изпечено	добре изпечено
SANDWICH (САНДВИЧ)	-	леко изпечен	грилован	препечен
VEGGIE STEAK (ВЕГЕТАРИАНСКА ПЪРЖОЛА)	-	-	-	грилован
PEPPER (ПИПЕР)	-	-	леко грилован	грилован
EGGPLANT (ПАТЛАДЖАН)	-	-	-	грилован
POTATOES (КАРТОФИ)	-	-	-	грилован

СЪВЕТ ЗА ПОДГОТОВКА

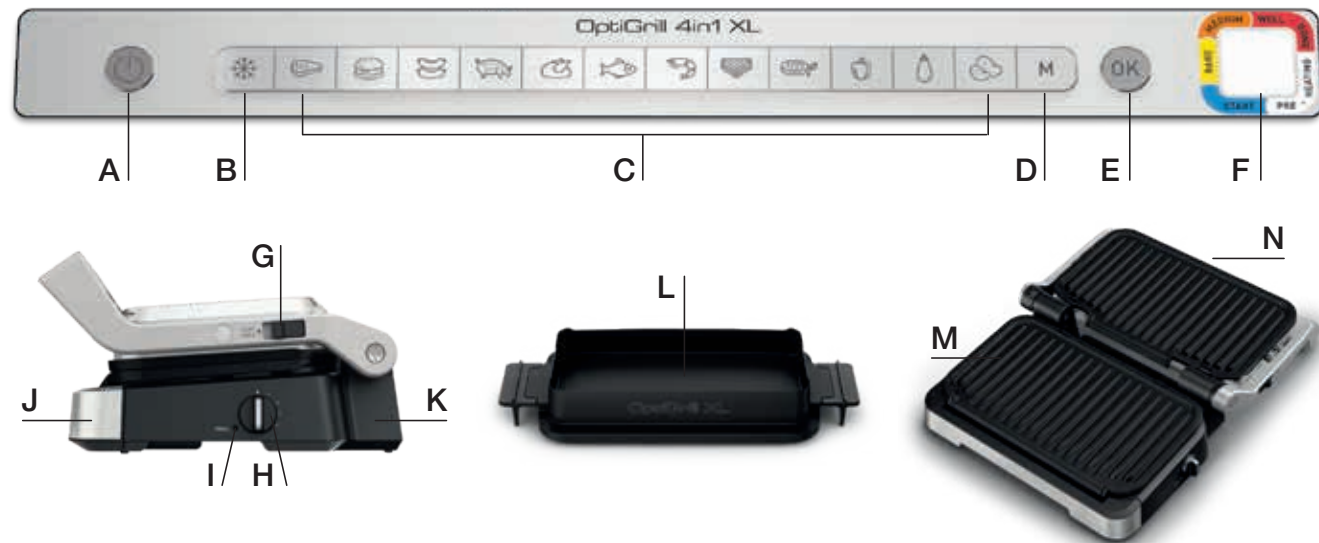
ПРОДУКТИ	ПРОГРАМИ ЗА ГОТВЕНЕ	ИНДИКАТОР ЗА НИВО НА ИЗПИЧАНЕ
Колбас (предварително печено свинско)	M	/ 8 мин 30
Колбас (предварително печено червено месо)		/ 8 мин 30
Нюрнбергски колбас (предварително печено свинско)		/ 4 мин 30
Агнешко		
Цяла риба		
Риба тон		

MANUAL MODE (РЪЧЕН РЕЖИМ) В ПОЗИЦИЯ GRILL (ГРИЛ)

	от 180°C до 195°C	от 220°C до 235°C	от 255°C до 275°C
ТИКВИЧКИ/ТИКВА			
ДОМАТИ			
АСПЕРЖИ			
ГЪБИ			
ЛУК			
БРОКОЛИ			
БЕЙБИ МОРКОВИ			
КОПЪР			
СЛАДКИ КАРТОФИ			
РЕЗЕНИ ЯБЪЛКА			
АНАНАС			
ПРАСКОВА			

LEASAZNAJTE VIŠE O UREĐAJU OPTIGRILL 4 U 1 XL...

sl - PRIDOBITE VEĆ INFORMACIJ O APARATU OPTIGRILL 4IN1 XL... - bs - SAZNAJTE VIŠE O SVOM APARATU OPTIGRILL 4-U-1 XL...
sr - SAZNAJTE VIŠE O OPTIGRILL 4U1XL... - kk - OPTIGRILL 4IN1 XL ТУРАЛЫ...



hr

A | Pokretanje/zaustavljanje
B | Zamrznuta hrana
C | 12 automatskih programa
D | Ručni način rada s četiri temperature
E | Potvrda odabira i pokretanje zagrijavanja
F | Indikator razine pečenja
G | Bravica za položaje za roštiljanje i pripremu cijelog obroka
H | Bočni termostat za položaje za roštiljanje i pripremu cijelog obroka
I | Indikator za položaje za roštiljanje i pripremu cijelog obroka
J | Prednja posuda za kapljevinu
K | Stražnja posuda za kapljevinu
L | Dodatni pekač
M | Donja ploča
N | Gornja ploča

sl

A | Zagon/Zaustavitev
B | Zamrznjena hrana
C | 12 samodejnih programov
D | Ročni način s štirimi nastavitvami temperature
E | Potrdite izbiro in začnite postopek predogrevanja
F | Indikator stopnje priprave
G | Sprostite zapah za položaj za žar in celoten obrok
H | Termostat na strani za položaj za žar in celoten obrok
I | Indikator za položaj za žar in celoten obrok
J | Sprednji pladenj za kapljanje
K | Zadnji pladenj za kapljanje
L | Pripomoček za peko
M | Spodnja plošča
N | Zgornja plošča

bs

A | Start/Stop
B | Zamrznuta hrana
C | 12 automatskih programa
D | Ručni način rada sa četiri temperature
E | Potvrda izbora i pokretanje zagrijavanja
F | Indikator nivoa pečenja
G | Zatvarač za poziciju za roštiljanje i pripremu cijelog obroka
H | Bočni termostat za pozicije roštiljanja i pripremu cijelog obroka
I | Indikator za pozicije roštiljanja i pripremu cijelog obroka
J | Prednji spremnik za otkapavanje
K | Zadnji spremnik za otkapavanje
L | Lim za pečenje
M | Donja ploča
N | Gornja ploča

sr

A | Pokretanje/zaustavljanje
B | Smrznuta hrana
C | 12 automatskih programa
D | Manuelni režim sa četiri temperature
E | Potvrdite izbor i započnite predgrevanje
F | Indikator nivoa kuvanja
G | Otpustite rezu za položaje za roštilj i kompletan obrok
H | Termostat sa strane za položaje za roštilj i kompletan obrok
I | Indikatorska lampica za položaje za roštilj i kompletan obrok
J | Prednja tacna
K | Zadnja tacna
L | Pribor za pečenje
M | Donji pleh
N | Gornji pleh

kk

A | Бастау/тоқтату
B | Мұздатылған тағам
C | 12 автоматты бағдарлама
D | Төрт температуралы қолмен режимі
E | Таңдауды растап, алдын ала қыздыруды бастаңыз
F | Пісіру деңгейі индикаторы
G | Барбекю және толық тамақ пісіру күйлеріне арналған босатыл және толық оброк
H | Барбекю және толық тамақ пісіру күйлеріне арналған бүйір жағындағы термостат
I | Барбекю және толық тамақ пісіру күйлеріне арналған индикатор шамы
J | Алдыңғы тамшы науасы
K | Артқы тамшы науасы
L | Пісіру керек-жарағы
M | Төменгі табақ
N | Ғүстіңі табақ

... I NJEGOVA ČETIRI RAZLIČITA POLOŽAJA

sl - ... IN NJEGOVIH ŠTIRIH POLOŽAJIH - bs - ... I NJEGOVA ČETIRI RAZLIČITA POLOŽAJA - sr - ... I O NJEGOVA ČETIRI RAZLIČITA POLOŽAJA
kk - ...ЖӘНЕ ОНЫҢ ТӨРТ ТҮРЛІ КҮЙІ ҚОСЫМША АҚПАРАТ АЛЫҢЫЗ



GRILL

sl - GRIL
bs - GRIL
sr - PEČENJE NA ROŠTILJU
kk - ГРИЛЬДЕ ПІСІРУ



ROŠTILJANJE

sl - ŽAR
bs - ROŠTILJ
sr - ROŠTILJ
kk - БАРБЕКЮ



PEČENJE

sl - PEKA
bs - PEČENJE
sr - PEČENJE
kk - ТҮМШАПЕШТЕ ПІСІРУ



CIJELI OBROK

sl - CELOTEN OBROK
bs - CIJELI OBROK
sr - PUN OBROK
kk - ТОЛЫҚ ТАМАҚ ПІСІРУ



KAKO MOGU UMETNUTI DODATNI PEKAČ?

sl - KAKO VSTAVIM PRIPOMOČEK ZA PEKO? - bs - KAKO MOGU UMETNUTI LIM ZA PEČENJE?
sr - KAKO DA UBACIM SVOJ PRIBOR ZA PEČENJE? - kk - ПІСІРУГЕ АРНАЛҒАН КЕРЕК-ЖАРАҚТЫ ҚАЛАЙ САЛАМЫН?



DODATNI PEKAČ MOŽE SE POSTAVITI NA GRILL BEZ PRIČVRŠĆIVANJA.

sl - Pripomoček za peko lahko postavite na grill in pri tem ga ni treba zatakiniti.

bs - Lim za pečenje može se staviti na roštilj bez učvršćivanja.













sr - Dodatak za pečenje se može postaviti na roštilj bez zaključavanja.

kk - Пісіруге арналған керек-жарақты орнына бекітпей грильдің үстіне қоюға болады.

SAZNAJTE VIŠE O DEVET AUTOMATSKIH PROGRAMA

sl - PRIDOBITE VEĆ INFORMACIJU O DEVETIH SAMODEJNIH PROGRAMIH - bs - SAZNAJTE VIŠE O DEVET AUTOMATSKIH PROGRAMA
sr - SAZNAJTE VIŠE O DEVET AUTOMATSKIH PROGRAMA - kk - ТОҒЫЗ АВТОМАТТЫ БАҒДАРЛАМА ТУРАЛЫ ҚОСЫМША АҚПАРАТ АЛЫҢЫЗ

PROGRAMI NA UREĐAJU OPTIGRILL JAMČE SAVRŠENE REZULTATE PEČENJA I OBAVJEŠĆUJU VAS KAD JE POSTIGNUTA SVAKA OD RAZINA PEČENJA (POGLEDAJTE VODIČ ZA PRIPREMU HRANE, STR. 70). NAPOMENA: AUTOMATSKI PROGRAMI MOGU SE RABITI SAMO U POLOŽAJU ZA GRILLANJE.

	Crveno meso Rdeće meso Crveno meso Crveno meso Қызыл ет		burgeri burgerji burgeri burgeri бургерлер		kobasice klobase kobasice kobasice шұжықтар		svinjetina svinjina svinjetina Svinjetina шошқа еті
	piletina pišćanec piletina Piletina тауық еті		riba riba riba Riba балық		plodovi mora morska hrana plodovi mora morski plodovi теңіз тағамдары		sendviči sendviči sendviči sendviči сәндвичтер
	paprike paprike paprike Biber бұрыштар		krumpiri krompir krompiri krompiri картоп		patlidžan jajčevac patlidžan patlidžan баялды		vegetarijanski odrezak vegetarijanski zrezek vegetarijanski odrezak vegetarijanski odrezak көкеніс стейкі

sl - S programi aparata OptiGrill lahko dosežete popolne rezultate pečenja. Obvesti vas, ko pri pečenju doseže posamezne stopnje priprave (oglejte si 71. stran v vodniku za pečenje). Opomba: Samodejni programi delujejo samo v položaju grila.
bs - OptiGrill programi garantiraju savršene rezultate i aparat će vam javiti kada je postignuta svaki od nivoa pečenja (pogledajte vodič za kuhanje, stranica 72). Napomena: Automatski programi mogu se koristiti samo u poziciji za grilovanje.
sr - OptiGrill programi garantuju savršene rezultate kuvanja i obaveštavaju vas kada vaša hrana dostigne svaki nivo kuvanja (pogledajte vodič za kuvanje, strana 73). N.B.: Automatski programi rade samo u položaju grila.
kk - OptiGrill бағдарламалары тамаша пісіру нәтижелеріне кепілдік береді және тағамыңыз әр пісіру деңгейіне жеткенде сізге хабарлайды (пісіру нұсқаулығының 74-бетті қараңыз). Ескертпе. Автоматты бағдарламалар тек гриль күйінде жұмыс істейді.



FUNKCIJA ZA ZAMRZNUTU HRANU : OVU FUNKCIJU AKTIVIRAJTE KAD RABITE ZAMRZNUTU HRANU*

sl - FUNKCIJA ZA ZAMRZNJENO HRANO : Če je hrana zamrznjena, aktivirajte to funkcijo* - bs - FUNKCIJA ZA ZAMRZNUTU HRANU : Aktivirajte ovu funkciju kada koristite zamrznutu hranu* - sr - FUNKCIJA SMRZNUTE HRANE : Aktivirajte ovo ako vam je hrana zamrznuta* - kk - Мұздатылған тағам функциясы : Тамағыңыз мұздатылған болса, мұны іске қосыңыз*

*hr - Kad aktivirate ovu funkciju, OptiGrill će znati da je vaša hrana zamrznuta. Zatim će tu funkciju primijeniti na sve automatske programe. Tu funkciju morate odabrati prije završetka zagrijavanja. - sl - * Z aktivacijom te funkcije aparatu OptiGrill poveste, da je hrana zamrznjena. Aparat bo nato to funkciju uporabil za vse samodejne programe. To funkcijo lahko izberete, preden je predogrevanje zaključeno. - bs - * Aktivacija ove funkcije aparatu OptiGrill javlja da je hrana zamrznuta. Ta funkcija će se onda primijeniti na sve automatske programe. Tu funkciju možete izabrati samo prije nego se dovrši zagrijavanje. - sr - * Ako ovo aktivirate, OptiGrill javlja da je vaša hrana zamrznuta. Zatim će primeniti ovu funkciju na sve automatske programe. Ovu funkciju možete izabrati samo pre nego što se prethodno zagrevanje završi. - kk - * Мұны іске қоссаңыз, OptiGrill құрылғысына мұздатылған тағам салынғаны туралы хабарланады. Одан кейін ол бұл функцияны барлық автоматты бағдарламаларға қолданады. Бұл функцияны тек алдын ала қыздыру аяқталмай тұрып таңдауға болады.



AKO ŽELITE GRILLATI NEŠTO DRUGO ILI RABITI POLOŽAJE ZA PEČENJE, MOŽETE ODABRATI RUČNI NAČIN RADA I NJEGOVE ČETIRI POSTAVKE TEMPERATURE.

sl - Če želite na grilu pripraviti nekaj drugega ali uporabiti položaj za peko, lahko uporabite ročni način s štirimi nastavitvami temperature.
bs - Ako želite grilovati nešto drugo ili koristiti poziciju za pečenje, možete koristiti ručni način rada sa četiri postavke temperature.
sr - Ako želite da pečete nešto drugo ili koristite pozicije za pečenje, možete koristiti ručni režim sa četiri podešavanja temperature.
kk - Басқа бір тағамды грильде дайындағыңыз келсе немесе тұмшашпеште пісіру, оның төрт температура параметрі бар қолмен режимін пайдалануға болады.

KAKO MOGU OTVORITI GRILL U POLOŽAJU ZA ROŠTILJANJE?

sl - KAKO ODPREM GRIL V POLOŽAJU ZA ŽAR? - bs - KAKO MOGU OTVORITI ROŠTILJ U POZICIJU ZA ROŠTILJANJE?
sr - KAKO DA OTVORIM SVOJ GRIL U POLOŽAJU ZA ROŠTILJ? - kk - ГРИЛЬДІ БАРБЕКЮ КҮЙІНДЕ ҚАЛАЙ АШАМЫН?

KAD OTVARATE GRILL, PODIGNITE BRAVICU I RUČICU OKREĆITE DO POLOŽAJA ZA ROŠTILJANJE. PEČENJE ZATIM MOŽETE NADZIRATI S POMOĆU BOČNOG INDIKATORA I BOČNOG TERMOSTATA ZA POLOŽAJ ZA ROŠTILJANJE.



1



2



3

sl - Ko odprete gril, naj bo zapah dvignjen. Ročaj zavrtite v položaj za žar. Nato lahko pripravo nadzorujete z lučko in termostatom na strani za položaj za žar.

bs - Kada otvarate roštilj, podignite zatvarač i okrećite ručicu dok ne dođe do pozicije za roštiljanje. Zatim pečenje možete nadzirati pomoću bočnog indikatora i bočnog termostata za poziciju za roštiljanje.

sr - Kada otvarate roštilj, držite rezu podignutom i okrenite ručicu dok ne bude u položaju za roštilj. Zatim možete pratiti kuvanje koristeći svetlo sa strane i termostat sa strane za položaj za roštilj.

kk - Грильді ашқан кезде ысырманы жоғары көтеріп, тұтқаны барбекю күйіне түскенше бұраңыз. Одан кейін бүйір жағындағы шамды және барбекю күйіне арналған бүйір жағындағы термостатты пайдаланып пісіруді бақылауға болады.

KAKO GRILL MOGU POSTAVITI NA POLOŽAJ ZA PRIPREMU CIJELOG OBROKA?

sl - KAKO GRIL NASTAVIM V POLOŽAJ ZA CELOTEN OBROK? - bs - KAKO ROŠTILJ MOGU PODESITI NA POZICIJU ZA PRIPREMU CIJELOG OBROKA?
sr - KAKO DA POSTAVIM SVOJ ROŠTILJ U POLOŽAJ ZA PUN OBROK? - kk - ГРИЛЬДІ ТОЛЫҚ ТАМАҚ ПІСІРУ КҮЙІНЕ ҚАЛАЙ ҚОЯМЫН?



1



2



3



4



5

hr - Provjerite je li bočni termostat postavljen na * prije no što roštilj otvorite u položaj za roštiljanje ili pripremu cijelog obroka. Ako termostat nije postavljen na *, roštilj će se početi zagrijavati i o tome vas obavijestiti zvučnim signalom.

sl - Preden napravo odprete v položaju za žar ali celoten obrok, preverite, ali je stranski termostat vklopljen. Če termostat ni vklopljen, se naprava začne segrevati in vas o tem obvesti s piskom.

bs - Provjerite da li je bočni termostat postavljen na * prije nego roštilj otvorite u poziciji za roštiljanje ili pripremu cijelog obroka. Ako termostat nije na *, roštilj će se početi zagrijavati i obavijestiti vas o tome pomoću zvučnog signala.

sr - Proverite da li je termostat sa strane uključen * pre nego što otvorite roštilj u položaju za roštilj ili kompletan obrok. Ako termostat nije uključen *, roštilj će početi da se zagreva i obavestice vas o tome zvučnim signalom.

kk - Грильді барбекю немесе толық тағам күйінде ашпас бұрын, бүйірдегі термостаттың * қосулы екенін тексеріңіз. Термостат қосулы болмаса *, гриль қыза бастайды және бұл туралы дыбыстық сигнал арқылы хабарлайды.

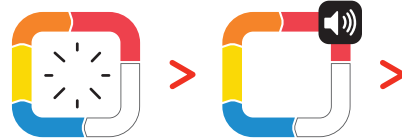


...I OSTVARITE SAVRŠENE REZULTATE ZAHVALJUJUĆI INDIKATORU RAZINE PEČENJA

sl - ...I POSKRIBITE ZA POPOLNE REZULTATE PEČENJA Z INDIKATORJEM STOPNJE PRIPRAVE
bs - ...I DOBIJTE SAVRŠENE REZULTATE KUHANJA ZAHVALJUJUĆI INDIKATORU NIVOA PEČENJA
sr - ...I OSTVARITE SAVRŠENE REZULTATE KUWANJA ZAHVALJUJUĆI INDIKATORU NIVOA KUWANJA
kk - ЖӨНЕ ПІСІРУ ДЕҢГЕЙІ ИНДИКАТОРЫНЫҢ АРҚАСЫНДА ТАМАША ПІСІРУ НӘТИЖЕЛЕРІН АЛЫҢЫЗ

ZAGRIJAVANJE

sl - Predgretje - **bs** - Zagrijavanje - **sr** - Predgrevanje - **kk** - Алдын ала қыздыру



hr - Indikator bijele boje treperi: u tijeku je zagrijavanje
sl - Utripajoča bela lučka: poteka predgretje
bs - Bijeli indikator treperi: u toku je zagrijavanje
sr - Трeпчyдe свeтлo бeлe бoјe: пeдгрeвaњe je y тoкy
kk - Жыпылықтайтын ақ түсті жарық: алдын ала қыздыру орындалуда

hr - Indikator u bijeloj boji svijetli i čuje se zvučni signal: spremno za pečenje
sl - Bela lučka, ki sveti, in piskanje: pripravljeno na pečenje
bs - Bijeli indikator svijetli i čuje se zvučni signal: spremno za pečenje
sr - Трајно свeтлo бeлe бoјe i пiштaњe: спрeмнo зa пeчeњe
kk - Тұрақты ақ түсті жарық және дыбыстық сигнал: пісіруге дайын

KUHANJE

sl - Peka - **bs** - Pečenje - **sr** - Pečenje - **kk** - Пісіру



hr - U tijeku je prva razina pečenja
sl - Prva stopnja priprave v teku
bs - Prvi nivo pečenja u toku
sr - Prvi nivo kuvanja je u toku
kk - Бірінші пісіру деңгейі орындалуда

hr - Dosegnuta je prva razina pečenja
sl - Prva stopnja priprave dosežena
bs - Postignut prvi nivo pečenja
sr - Dostignut je prvi nivo kuvanja
kk - Бірінші пісіру деңгейіне жетті

hr - U tijeku je razina „Slabo pečeno“
sl - Stopnja "rare" v teku - delno surovo
bs - Nivo "Krvavo pečeno" u toku
sr - Nivo „Slabo pečeno“ u toku
kk - «Шала піскен» деңгейі орындалуда

hr - Dosegnuta je razina „Slabo pečeno“
sl - Stopnja "rare" dosežena
bs - Postignut nivo "Krvavo pečeno"
sr - Nivo „Slabo pečeno“ je dostignut
kk - «Шала піскен» деңгейіне жетті

hr - U tijeku je razina „Srednje slabo pečeno“
sl - Stopnja "medium rare" v teku - delno pečeno
bs - Nivo "Srednje pečeno" u toku
sr - Nivo „Srednje pečeno“ u toku
kk - «Қан ұйығанша (шикілеу)» деңгейі орындалуда

hr - Dosegnuta je razina „Srednje slabo pečeno“
sl - Stopnja "medium rare" dosežena
bs - Postignut nivo "Srednje pečeno"
sr - Nivo „Srednje pečeno“ je dostignut
kk - «Қан ұйығанша (шикілеу)» деңгейіне жетті

hr - U tijeku je razina „Dobro pečeno“
sl - Stopnja "well done" u toku - skozi pečeno
bs - Nivo "Dobro pečeno" u toku
sr - Nivo „Dobro pečeno“ u toku
kk - «Толық піскен» деңгейі орындалуда

hr - Dosegnuta je razina „Dobro pečeno“
sl - Stopnja "well done" dosežena
bs - Postignut nivo "Dobro pečeno"
sr - Nivo „Dobro pečeno“ je dostignut
kk - «Толық піскен» деңгейіне жетті

ZA SVAKI AUTOMATSKI PROGRAM OPTIGRILL ĆE VAS OBAVIJESTITI KAD VAŠA HRANA DOSEGNE ŽELJENU RAZINU PEČENJA. KAD SE DOSEGNE RAZINA PEČENJA, GRILL ĆE SE OGLASITI ZVUČNIM SIGNALOM.

sl - OptiGrill vas za vsak samodejni program obvesti, ko hrana doseže želeno stopnjo priprave. Ko je stopnja priprave dosežena, vas grill o tem obvesti s piskom.
bs - Za svaki automatski program OptiGrill javlja kada je postignut željeni nivo pečenja. Kada se postigne određeni nivo pečenja, roštilj to javlja zvučnim signalom.
sr - Za svaki automatski program, OptiGrill vas obaveštava kada vaša hrana dostigne željeni nivo kuvanja. Kada se dostigne nivo pečenja, roštilj se oglasi zvučnim signalom da vas obavesti.
kk - Әрбір автоматты бағдарламада OptiGrill тағамның қажетті пісіру деңгейіне жеткенін білуге мүмкіндік береді. Пісіру деңгейіне жеткенде гриль дыбыстық сигнал береді.

hr - Napominjemo da uređaj neće odabrati razinu pečenja. OptiGrill će peći hranu sve dok ne dođe do zadnje razine pečenja i kod svake razine oglasit će se zvučnim signalom.
sl - Upoštevajte, da aparat ne izbere stopnje priprave. OptiGrill nadaljuje s pečenjem, dokler ne doseže zadnje stopnje priprave in pri tem ob vsaki doseženi stopnji zapiska.
bs - Napominjemo da aparat neće izabrati nivo pečenja. OptiGrill nastavlja peći sve dok ne postigne i zadnji nivo pečenja, a kod svakog nivoa daje zvučni signal.
sr - Imajte na umu da ne bira nivoe pečenja. OptiGrill nastavlja da peče sve dok se ne dostigne poslednji nivo kuvanja i dok se na svakom nivou ne ogласи zvučni signal.
kk - Ол пісіру деңгейлерін таңдамайтынын ескеріңіз. OptiGrill соңғы әзірлеу деңгейіне жеткенше және әр деңгейде дыбыстық сигнал естілгенше пісіруді жалғастырады.

PRATITE UPUTE ZA UPORABU

sl - UPOŠTEVAJTE NAVODILA ZA UPORABO - **bs** - POKUŠAJTE PRATITI UPUTSTVA ZA UPOTREBU
sr - POKUŠAJTE DA PRATITE UPUTSTVA ZA UPOTREBU - **kk** - ПАЙДАЛАҢУ НҮСҚАУЛАРЫН ОРЫНДАП КӨРІҢІЗ



hr - Hranu nemojte stavljati na grill tijekom zagrijavanja jer ćete grill tako prebaciti na ručni način rada.
sl - Hrane ne postavljajte na gril v postopku predogrevanja, sicer bo gril prekopil v ročni način rada.
bs - Nemojte hranu stavljati na roštilj tokom zagrijavanja jer će se roštilj prebaciti na ručni način rada.
sr - Ne stavljajte hranu na roštilj tokom prethodnog zagrevanja ili će roštilj preći u ručni režim.
kk - Алдын ала қыздыру кезінде тағамды грильге қоймаңыз, әйтпесе гриль қолмен режиміне өтеді.

PRIJE PRVE UPORABE

sl - PRED PRVO UPORABO - **bs** - PRIJE PRVE UPOTREBE
sr - PRE PRVE UPOTREBE - **kk** - БІРІНШІ РЕТ ПАЙДАЛАНАР АЛДЫНДА





PRVA UPORABA AUTOMATSKIH PROGRAMA

sl - PRVO PEČENJE S SAMODEJNIMI PROGRAMI - bs - PRVO PEČENJE POMOĆU AUTOMATSKIH PROGRAMA
sr - PRVO PEČENJE SA AUTOMATSKIM PROGRAMIMA - kk - АВТОМАТТЫ БАҒДАРЛАМАЛАРМЕН БІРІНШІ РЕТ ПІСІРУ

Želim grillati tri goveda odreska za tri gosta, a svaki gost želi drugu razinu zapečenosti (slabo pečeno, srednje slabo pečeno i dobro pečeno)

sl - Želim speči tri goveje zrezke za tri goste in vsak gost želi različno stopnjo priprave (rare, medium rare in well done).

bs - Ako želite grilovati tri goveđa odreska za tri gosta, a svaki gost želi drugi nivo zapečenosti (krvavo pečeno, srednje pečeno i dobro pečeno)

sr - Želim da ispečem tri goveđa odreska za tri gosta i svaki gost želi drugačiji nivo (slabo pečeno, srednje pečeno i dobro pečeno)

kk - Менің үш қонағыма сиыр етінен жасалған үш стейкті грильде дайындағым келеді және әрбір қонақ олардың әртүрлі (шала піскен, қан ұйғанша (шикілеу) және толық піскен түрде) пісірілуін қалайды



1



2



3



4



5



6

hr - Indikator bijele boje treperi: u tijeku je zagrijavanje

sl - Utripajoča bela lučka: poteka predgretje

bs - Bijeli indikator treperi: u toku je zagrijavanje

sr - Trepćuće svetlo bele boje: predgrevanje je u toku

kk - Жыпылықтайтын ақ түсті жарық алдын ала қыздыру орындалуда



7

hr - Pričekajte da se zagrijavanje dovrši, a tek onda stavite hranu na grill.

sl - Preden hrano postavite na gril, počakajte, da je postopek predogrevanja končan.

bs - Pričekajte da se zagrijavanje završi i tek onda stavite hranu na roštilj.

sr - Sačekajte da se prethodno zagrevanje završi pre nego što stavite hranu na roštilj.

kk - Тағамды грильге қоймас бұрын алдын ала қыздыру аяқталғанша күтіңіз.



8

hr - Indikator u bijeloj boji svijetli i čuje se zvučni signal: spremno za pečenje

sl - Bela lučka, ki sveti, in piskanje: pripravljeno na pečenje

bs - Bijeli indikator svijetli i čuje se zvučni signal: spremno za pečenje

sr - Trajno svetlo bele boje i pištanje: spremno za pečenje

kk - Тұрақты ақ түсті жарық және дыбыстық сигнал: пісіруге дайын



9



10

ru - Zatvorite grill. Pečenje će se automatski pokrenuti.

sl - Zaprite gril. Pečenje se začne samodejno.

bs - Zatvorite roštilj. Pečenje se pokreće automatski.

sr - Zatvorite roštilj. Pečenje počinje automatski.

kk - Грильді жабыңыз. Пісіру автоматты түрде басталады. аяқталғанша күтіңіз.

hr - Napomena: Ako treperi gumb OK, pritisnite ga kako biste pokrenuli pečenje. - sl - Opomba: Če gumb OK utripa, ga pritisnite, da začnete postopek pečenja.

bs - Napomena: Ako tipka OK treperi, pritisnite je da biste pokrenuli pečenje. - sr - N.B.: Ako dugme OK treperi, pritisnite ga da biste započeli pečenje.

kk - Ескертпе. ОК түймесі жыпылықтап тұрса, пісіруді бастау үшін оны басыңыз.



hr - Pričekajte dok se ne dosegne željena razina pečenja.

sl - Počakajte, da aparat doseže željeno stopnjo priprave.

bs - Pričekajte dok se ne postigne željeni nivo pečenja.

sr - Sačekajte dok se ne dostigne željeni nivo pečenja.

kk - Қалаған пісіру деңгейіне жеткенше күтіңіз.



11



12



13



hr - Napominjemo da uređaj neće odabrati razinu pečenja. OptiGrill će peći hranu sve dok ne dođe do zadnje razine pečenja i kod svake razine oglasit će se zvučnim signalom.

sl - Upoštevajte, da aparat ne izbere stopnjo priprave. OptiGrill nadaljuje s pečenjem, dokler ne doseže zadnje stopnje priprave in pri tem ob vsaki doseženi stopnji zapiska.

bs - Napominjemo da aparat neće izabrati nivo pečenja. OptiGrill nastavlja peći sve dok ne postigne i zadnji nivo pečenja, a kod svakog nivoa daje zvučni signal.

sr - Imajte na umu da ne bira nivoe pečenja. OptiGrill nastavlja da peče sve dok se ne dostigne poslednji nivo kuvanja i dok se na svakom nivou ne ogłosi zvučni signal.

kk - Ол пісіру деңгейлерін таңдамайтынын ескеріңіз. OptiGrill соңғы әзірлеу деңгейіне жеткенше және әр деңгейде дыбыстық сигнал естілгенше пісіруді жалғастырады.



9 u Želim odmah ispeći nešto drugo

sl - Takož želim začeti peći nekaj drugega - **bs** - Želim odmah peći nešto drugo
sr - Želim odmah da pečem nešto drugo - **kk** - Менің бірден басқа тағамды пісіргім келеді

hr - Želite li ponovo peći? Izvadite hranu i zatvorite grill.
sl - Želite začeti nov postopek pečenja? Odstranite hranu in zaprite grill.
bs - Želite ispeći još nešto? Izvadite hranu i zatvorite roštilj.
sr - Želite ponovo da pečete? Uklonite hranu i zatvorite roštilj.
kk - Қайтадан пісіргіңіз келе ме? Тағамды алыңыз және грильді жабыңыз.

1



2



3



4



5



6

hr - Pričekajte da se zagrijavanje dovrši, a tek onda stavite hranu na grill.
sl - Preden hranu postavite na grill, počakajte, da je postopek predogrevanja končan.
bs - Pričekajte da se zagrijavanje završi i tek onda stavite hranu na roštilj.
sr - Sačekajte da se prethodno zagrevanje završi pre nego što stavite hranu na roštilj.
kk - Тағамды грильге қоймас бұрын алдын ала қыздыру аяқталғанша күтіңіз.

ZATVARANJEM GRILLA PONOVO SE POKREĆE PROCES PEČENJA

sl - Če zaprete grill, lahko znova začnete postopek pečenja.
bs - Zatvaranje roštilja ponovo pokreće proces pečenja
sr - Zatvaranje roštilja vam omogućava da ponovo pokrenete proces pečenja
kk - Грильді жабу пісіру процесін қайта бастауға мүмкіндік береді



7



8

PRVO GRILLANJE U RUČNOM NAČINU RADA

sl - PRVO PEČENJE V ROČNEM NAČINU - **bs** - PRVO GRILOVANJE U RUČNOM NAČINU RADA
sr - PRVI PUT PEČENJE NA ROŠTILJU U RUČNOM REŽIMU - **kk** - ҚОЛМЕН РЕЖИМІНДЕ БІРІНШІ РЕТ ГРИЛЬДЕ ПІСІРУ



Želim sam(a) kontrolirati pečenje

sl - Sam želim upravljati postopek pečenja - **bs** - Želim sam(a) kontrolisati pečenje
sr - Želim samostalno da kontrolišem pečenje - **kk** - Менің тамақ әзірлеуді өзімнің басқарғым келеді



1



2

hr - Odaberite željenu temperaturu pečenja
sl - Izberite željeno temperaturo pečenja.
bs - Izaberite željenu temperaturu pečenja
sr - Izaberite željenu temperaturu pečenja
kk - Қажетті пісіру температурасын таңдаңыз

M x1 110-125°C

M x2 180-195°C

M x3 220-235°C

M x4 255-275°C



3



4

hr - Indikator u boji treperi: u tijeku je zagrijavanje
sl - Utripajoča barvna lučka: poteka predogrevanje
bs - Indikator u boji treperi: u toku je zagrijavanje
sr - Treperće svetlo u boji: predgrevanje je u toku
kk - Түсті шам жыпылықтап тұр: алдын ала қыздыру орындалуда



5

hr - Pričekajte da se zagrijavanje dovrši, a tek onda stavite hranu na grill.
sl - Preden hranu postavite na grill, počakajte, da je postopek predogrevanja končan.
bs - Pričekajte da se zagrijavanje završi i tek onda stavite hranu na roštilj.
sr - Sačekajte da se prethodno zagrevanje završi pre nego što stavite hranu na roštilj.
kk - Тағамды грильге қоймас бұрын алдын ала қыздыру аяқталғанша күтіңіз.



6

hr - Indikator u boji svijetli i čuje se zvučni signal: spremno za pečenje
sl - Barvna lučka, ki sveti, in piskanje: pripravljeno na pečenje
bs - Indikator u boji svijetli i čuje se zvučni signal: spremno za pečenje
sr - Stalno svetlo u boji i pištanje: spremno za kuvanje
kk - Түсті шам тұрақты жанады және дыбыстық сигнал естіледі: пісіруге дайын



7



8



9

hr - Pratite kako se hrana peče i izvadite je kad je gotova.
sl - Spremljajte pečenje in hrano odstranite, ko je pečena.
bs - Pratite kako se hrana peče i izvadite je kad je gotova.
sr - Gledajte kako se hrana peče i izvadite je kada je gotova.
kk - Тағамның пісіп жатқанын қадағалаңыз және оны дайын болған кезде шығарып алыңыз.

ru - Температуру pečenja možete promijeniti pritiskom gumba M, ili tijekom pečenja ili na početku postupka pripreme hrane
uk - Temperaturo pečenja lahko spremenite tako, da med pečenjem ali na začetku postopka pečenja pritisnete gumb M.
ro - Temperaturo pečenja možete promijeniti tako da pritisnete tipku M, ili tokom pečenja ili na početku procesa pečenja
bg - Možete promeniti temperaturu pečenja pritiskom na dugme M, bilo tokom pečenja ili na početku procesa
kk - Пісіру кезінде немесе пісіру процесінің басында M түймесін басу арқылы пісіру температурасын өзгертуге болады



PRETVORITE GRILL U PEĆNICU

sl - GRIL SPREMENITE V PEČICO - bs - PRETVORITE SVOJ ROŠTILJ U PEĆNICU
sr - PRETVORITE SVOJ ROŠTILJ U RERNU - kk - ГРИЛЬДИ ПЕШКЕ АЙНАЛДЫРЫҢЫЗ

Želim grill iskoristiti kao pećnicu i u njemu ispeći lasanje za obitelj

sl - Gril želim uporabiti kot pečico in družini pripraviti lasanje. - bs - Želim roštilj koristiti kao pećnicu i spremi lasanje za svoju porodicu
sr - Želim da koristim svoj roštilj kao rernu i da ispečem lasanje za svoju porodicu - kk - Менің грильді пеш ретінде пайдаланып, отбасыма ласанья пісірігім келеді

AKO MOGU UMETNUTI DODATNI PEKAČ? POGLEDAJTE STRANICU 57

sl - Kako vstavim pripomoček za peko? Glejte 57. stran. - bs - Kako mogu umetnuti lim za pečenje? Pogledajte stranicu 57

sr - Kako da ubacim svoj pribor za pečenje? Pogledajte stranu 57 - kk - Пісіруге арналған керек-жарақты қалай саламын? 57-бетті қараңыз



1



2



3



4



5

hr - Odaberite željenu temperaturu pečenja
sl - Izberite zeleno temperaturo pečenja.
bs - Izaberite željenu temperaturu pečenja
sr - Izaberite željenu temperaturu pečenja
kk - Қажетті пісіру температурасын таңдаңыз

M x1	85-110°C
M x2	150-165°C
M x3	190-205°C
M x4	240-255°C



6



7

hr - Pratite kako se hrana peče i izvadite je kad je gotova.
sl - Spremljajte pečenje in hrano odstranite, ko je pečena.
bs - Pratite kako se hrana peče i izvadite je kad je gotova.
sr - Gledajte kako se hrana peče i izvadite je kada je gotova.
kk - Тағамның пісіп жатқанын қадағалаңыз және оны дайын болған кезде шығарып алыңыз.

PRETVORITE GRILL U ROŠTILJ

sl - GRIL SPREMENITE V ŽAR - bs - PRETVORITE GRIL U ROŠTILJ - sr - PRETVORITE SVOJ GRIL U ROŠTILJ
kk - ГРИЛЬДИ БАРБЕКЮГЕ АЙНАЛДЫРЫҢЫЗ

Želim grill iskoristiti kao roštilj i imati veću plohu za pečenje

sl - Gril želim uporabiti kot žar in izkoristiti večjo površino za pečenje. - bs - Želim gril koristiti kao roštilj i imati veću plohu za pečenje
sr - Želim da koristim svoj gril kao roštilj i da imam veću površinu za pečenje - kk - Менің грильді барбекю ретінде қолданғым және үлкенірек пісіру алаңын иеленгім келеді

KAKO MOGU OTVORITI GRILL U POLOŽAJU ZA ROŠTILJANJE? POGLEDAJTE STRANICU 58

sl - Kkako odprem gril v položaju za žar? Glejte 58. stran. - bs - Kako mogu otvoriti roštilj u poziciji za roštiljanje? Pogledajte stranicu 58

sr - Kako da otvorim svoj gril u položaju za roštilj? Pogledajte stranu 58 - kk - КГрильді барбекю күйінде қалай ашамын? 58-бетті қараңыз



1



2

hr - Termostat će obje ploče postaviti na istu temperaturu pečenja.
sl - Termostat nastavi isto temperaturo pečenja za obe plošči.
bs - Termostat će obje ploče podesiti na istu temperaturu pečenja.
sr - Termostat postavlja istu temperaturu pečenja za obe ploče.
kk - Термостат екі тақта үшін бірдей пісіру температурасын орнатады.

hr - Odaberite željenu postavku.
• : termostat isključen
sl - Izberite zeleno nastavitev.
• : termostat je izklopljen
bs - Izaberite željenu postavku.
• : termostat isključen
sr - Izaberite željenu postavku.
• : termostat je isključen
kk - Қажетті параметрді таңдаңыз.
• : термостат өшірілі

1 : 80-100°C
2 : 130-160°C
3 : 170-200°C
4 : 185-225°C



3



4

hr - LED indikator treperi tijekom zagrijavanja. LED indikator svijetli i čuje se zvučni signal: grill je spreman za uporabu.
sl - Lučka LED med predogrevanjem utripa. Lučka LED sveti in sliši se piskanje: gril je pripravljen na uporabo.
bs - LED indikator treperi tokom zagrijavanja. LED indikator svijetli i čuje se zvučni signal: roštilj je spreman za upotrebu.
sr - LED lampica treperi tokom predgrevanja. Stalno LED svetlo i zvučni signal: roštilj spreman za upotrebu.
kk - Алдын ала қыздыру кезінде жарық диодты шам жыпылықтайды. Жарық диодты шам тұрақты жанады және дыбыстық сигнал естіледі: гриль пайдалануға дайын.



5

hr - Stavite hranu na grill.
sl - Hrano postavite na gril.
bs - Stavite hranu na roštilj.
sr - Stavite hranu na roštilj.
kk - Тамақты грильге салыңыз.



6

hr - Pratite kako se hrana peče i izvadite je kad je gotova.
sl - Spremljajte pečenje in hrano odstranite, ko je pečena.
bs - Pratite kako se hrana peče i izvadite je kad je gotova.
sr - Gledajte kako se hrana peče i izvadite je kada je gotova.
kk - Тағамның пісіп жатқанын қадағалаңыз және оны дайын болған кезде шығарып алыңыз.



7

hr - Isključite uređaj tako da termostat postavite na •.
sl - Izklopite aparat tako, da termostat nastavite na •.
bs - Isključite aparat tako da termostat podesite na •.
sr - Isključite uređaj tako što ćete termostat postaviti na •.
kk - Термостатты • күйінде орнату арқылы құрылғыны өшіріңіз.

hr - Ako se temperatura tijekom kuhanja promijenila, grill će temperaturu prilagoditi novoj postavki. Ako rabite samo jednu od ploča, rabite gornju.
sl - Če se temperatura med pečenjem spremi, bo gril temperaturo prilagodil na novo nastavitev. Če uporabljate samo eno ploščo, uporabite zgornjo.
bs - Ako se temperatura promijenila tokom pečenja, roštilj će temperaturu podesiti na novu postavku. Ako koristite jednu od dvije ploče, koristite gornju.
sr - Ako se temperatura promeni tokom kuvanja, roštilj će podesiti temperaturu na novu postavku. Ako koristite samo jednu od dve ploče, koristite gornju.
kk - Пісіру кезінде температура өзгертілсе, гриль температураны жаңа параметрге реттейді. Егер сіз екі табақтың біреуін ғана пайдалансаңыз, үстіңгі табақты пайдаланыңыз.



UPORABA POLOŽAJA ZA PRIPREMU CIJELOG OBROKA

sl - UPORABA POLOŽAJA ZA CELOTEN OBROK bs - UPOTREBA POZICIJE ZA PRIPREMU CIJELOG OBROKA
sr - KORIŠĆENJE POLOŽAJA PUNOG OBROKA kk - ТОЛЫҚ ТАМАҚ ПІСІРУ КҮЙІН ПАЙДАЛАУ

Želim cijeli obrok pripremiti u uređaju OptiGrill

sl - Z aparatom OptiGrill želim pripraviti celoten obrok. - bs - Želim cijeli obrok pripremiti u aparatu OptiGrill
sr - Želim da skuvam ceo obrok koristeći OptiGrill - kk - Мөнің OptiGrill құрылғысымен бүкіл тағамды әзірлегім келеді

KAKO GRILL MOGU POSTAVITI NA POLOŽAJ ZA PRIPREMU CIJELOG OBROKA? POGLEDAJTE STRANICU 58

sl - Kako gril nastavim v položaj za celoten obrok? Glejte 58. stran. - bs - Kako roštilj mogu podesiti na poziciju za pripremu cijelog obroka? Pogledajte stranicu 58
sr - Kako da postavim svoj roštilj u položaj za pun obrok? Pogledajte stranu 58 - kk - Грильді толық тамақ пісіру күйіне қалай қоямын? 58-бетті қараңыз



1

hr - Termostat kontrolira temperaturu pečenja za obje ploče.
sl - Termostat nadzoruje temperaturu pečenja za obe plošči.
bs - Termostat kontrolira temperaturu pečenja za obje ploče.
sr - Termostat kontroliše temperaturu kuvanja za obe ploče.
kk - Термостат екі табақ үшін де пісіру температурасын басқарады.



2

hr - Odaberite željenu postavku.
• : termostat isključen
sl - Izberite zeleno nastavitev.
• : termostat je izklopljen
bs - Izaberite željenu postavku.
• : termostat isključen
sr - Izaberite željenu postavku.
• : termostat je isključen
kk - Қажетті параметрді таңдаңыз.
• : термостат өшірулі

- 1 : 80-100°C
- 2 : 130-160°C
- 3 : 170-200°C
- 4 : 185-225°C



3



4

hr - LED indikator treperi tijekom zagrijavanja. LED indikator svijetli i čuje se zvučni signal: grill je spreman za uporabu.
sl - Lučka LED med predogrevanjem utripa. Lučka LED sveti in sliši se piskanje: gril je pripravljen na uporabo.
bs - LED indikator treperi tokom zagrijavanja. LED indikator svijetli i čuje se zvučni signal: roštilj je spreman za upotrebu.
sr - LED lampica treperi tokom predgrevanja. Stalno LED svetlo i zvučni signal: roštilj spreman za upotrebu.
kk - Алдын ала қыздыру кезінде жарық диодты шам жыпылықтайды. Жарық диодты шам тұрақты жанады және дыбыстық сигнал естіледі: гриль пайдалануға дайын.



5

hr - Stavite hranu na grill i u dodatni pekač.
sl - Položite hranu na gril in v pripomoček za peko.
bs - Stavite hranu na roštilj i u pleh za pečenje.
sr - Stavite hranu na roštilj i u pribor za pečenje.
kk - Тағамды грильге және пісіру керек-жарағына салыңыз.



6

hr - Pratite kako se hrana peče i izvadite je kad je gotova.
sl - Spremljajte pečenje in hrano odstranite, ko je pečena.
bs - Pratite kako se hrana peče i izvadite je kad je gotova.
sr - Gledajte kako se hrana peče i izvadite je kada je gotova.
kk - Тағамның пісіп жатқанын қадағалаңыз және оны дайын болған кезде шығарып алыңыз.



7

hr - Isključite uređaj tako da termostat postavite na •.
sl - Izklopite aparat tako, da termostat nastavite na •.
bs - Isključite aparat tako da termostat podesite na •.
sr - Isključite uređaj tako što ćete termostat postaviti na •.
kk - Термостатты • күйіне орнату арқылы құрылғыны өшіріңіз.



hr - Ako se temperatura tijekom kuhanja promijenila, grill će temperaturu prilagoditi novoj postavki.
sl - Če se temperatura med pečenjem spremeni, bo gril temperaturo prilagodil na novo nastavitev.
bs - Ako se temperatura promijenila tokom pečenja, roštilj će temperaturu podesiti na novu postavku.
sr - Ako se temperatura promeni tokom kuvanja, roštilj će podesiti temperaturu na novu postavku.
kk - Пісіру кезінде температура өзгертілсе, гриль температураны жаңа параметрге реттейді.

Savjeti: Ako se prilog peče dulje od onoga što grillate, pripremu hrane možete započeti i na položaju za pečenje U tom slučaju pogledajte stranicu 66 i pratite korake 1 – 6. Kad je dosegnuta željena razina pečenja, otvorite grill u položaju za roštiljanje. Grill će automatski postaviti bočni termostat. Termostatom odaberite željenu postavku. Kad se ploča grilla zagrije, stavite hranu na nju.

sl - Nasveti: Če priprava priloge traja dlje od priprave hrane na grilu, lahko prej začnete pripravljati hrano v položaju za peko. Če se odločite za to, upoštevajte korake od 1 do 6 na 66. strani. Ko je dosežena zelena stopnja priprave, odprite gril v položaju za žar. Gril samodejno nastavi stranski termostat. S termostatom izberite zeleno nastavitev. Ko se plošča za gril segreje, nanjo postavite hrano.



bs - Savjeti: Ako se prilog treba peći duže nego što traje grilovanje, pečenje možete pokrenuti u poziciji za pečenje. Ako to uradite, pogledajte stranicu 66 i pratite korake 1 do 6. Kada se postigne željeni nivo pečenja, otvorite roštilj u poziciji za roštiljanje. Roštilj će automatski podesiti bočni termostat. Na termostatu izaberite željenu postavku. Kada se ploča roštilja zagrije, stavite hranu na nju.

sr - Saveti: Ako je vašem jelu potrebno više vremena da se peče od onoga što pečete na roštilju, možete da počnete da kuvate u položaju za pečenje. Ako to radite, pogledajte stranicu 66 i pratite korake od 1 do 6. Kada se dostigne željeni nivo pečenja, otvorite roštilj u položaju za roštilj. Roštilj automatski postavlja termostat sa strane. Odaberite željeno podešavanje pomoću termostata. Kada se ploča za roštilj prethodno zagreje, stavite hranu na nju.









kk - Кеңестер. Егер бүйір тағам грильде әзірленіп жатқан тағамнан ұзағырақ пісіетін болса, пісіруді тұмшапеште пісіру күйінде де бастауға болады. Егер осылай істеп жатқан болсаңыз, 66-бетті қараңыз және 1-6 аралығындағы қадамдарды орындаңыз. Қажетті пісіру деңгейіне жеткенде грильді барбекю күйінде ашыңыз. Гриль бүйір жағындағы термостатты автоматты түрде орнатады. Термостат көмегімен қажетті параметрді таңдаңыз. Гриль табағы алдын ала қыздырылған кезде оған тағамды салыңыз.

hr - VODIČ ZA PRIPREMU HRANE
















12 AUTOMATSKIH PROGRAMA PRIPREME HRANE

PROGRAM	INDIKATOR RAZINE PEČENJA			
				
 GOVEDINA	Jako slabo pečeno (plavo)	Slabo pečeno	Srednje pečeno	Dobro pečeno
 BURGER	-	Slabo pečeno	Srednje pečeno	Dobro pečeno
 KOBASICA	-	-	-	Dobro pečeno
 SVINJETINA	-	-	-	Dobro pečeno
 PILETINA	-	-	-	Dobro pečeno
 RIBA	-	Srednje pečeno	Srednje dobro pečeno	Dobro pečeno
 MORSKI PLODOVI	-	Srednje pečeno	Srednje dobro pečeno	Dobro pečeno
 SENDVIČ	-	Blago pečeno	Grilled	Hrskavo
 VEGETARIJANSKI ODREZAK	-	-	-	Grillana
 PAPRIKA	-	-	Lagano grillana	Grillana
 PATLIDŽAN	-	-	-	Grillana
 KRUMPIRI	-	-	-	Grillana

SAVJETI ZA PRIPREMU





PROIZVODI	PROGRAMA PRIPREME HRANE	INDIKATOR RAZINE PEČENJA
Bratwurst (kuhana svinjska kobasica)	M	 / 8 min 30
Rindswurst (kuhana goveđa kobasica)		 / 8 min 30
Nürnbergur Wurst (kuhana svinjska kobasica)		 / 4 min 30
Janjetina		
Cijela riba		
Tuna		

RUČNI NAČIN RADA U POLOŽAJU ZA GRILLANJE

	 od 180°C do 195°C	 od 220°C do 235°C	 od 255°C do 275°C
TIKVICE/ BUNDEVA			
RAJČICE			
ŠPAROGE			
GLJIVE			
LUK			
BROKULA			
MALA MRKVA			
KOMORAČ			
BATAT			
KRIŠKE JABUKE			
ANANAS			
BRESKVA			

sl - NAVODILA ZA PEČENJE
















12 SAMODEJNIH PROGRAMA PEČENJA

PROGRAM	INDIKATOR STOPNJE PRIPRAVE			
				
 GOVEDINA	Zelo surovo (modra)	Surovo	Srednje pečeno	Dobro zapečeno
 BURGER	-	Surovo	Srednje pečeno	Dobro zapečeno
 KLOBASE	-	-	-	Dobro zapečeno
 SVINJINA	-	-	-	Dobro zapečeno
 PIŠČANEC	-	-	-	Dobro zapečeno
 RIBA	-	Srednje pečeno	Srednje do dobro pečeno	Dobro zapečeno
 MORSKA HRANA	-	Srednje pečeno	Srednje do dobro pečeno	Dobro zapečeno
 SENDVIČ	-	Rahlo pečeno	Pečeno	Hrskljivo
 VEGETARIJANSKI ZREZEK	-	-	-	Pečeno
 PAPRIKA	-	-	Rahlo pečeno	Pečeno
 JAJČEVEC	-	-	-	Pečeno
 KROMPIR	-	-	-	Pečeno

NASVETI ZA PRIPRAVO

IZDELKI	PROGRAMOV PEČENJA	INDIKATOR STOPNJE PRIPRAVE
Pečenica (predkuhana svinjina)	M	 / 8 min 30
Goveja klobasa (predkuhana)		 / 8 min 30
Nürnbergurška pečenica (predkuhana svinjina)		 / 4 min 30
Jagnjetina		
Cela riba		
Tuna		

MANUAL MODE IN GRILL POSITION









	 od 180°C do 195°C	 od 220°C do 235°C	 od 255°C do 275°C
BUČKA/BUČA			
PARADIŽNIK			
ŠPARGLJI			
GOBE			
ČEBULA			
BROKOLI			
KORENČEK			
KOROMAČ			
SLADKI KROMPIR			
JABOLČNE REZINE			
ANANAS			
BRESKEV			

bs - VODIČ ZA PEČENJE
















12 AUTOMATSKIH PROGRAMA KUHANJA

KROMPIRI	INDIKATOR NIVOA PEČENJA			
				
 GOVEDINA	Vrlo slabo pečeno (plavo)	Slabo	Srednje	Dobro pečeno
 PLJESKAVICA	-	Slabo	Srednje	Dobro pečeno
 KOBASICA	-	-	-	Dobro pečeno
 SVINJETINA	-	-	-	Dobro pečeno
 PILETINA	-	-	-	Dobro pečeno
 RIBA	-	Srednje	Srednje do dobro pečeno	Dobro pečeno
 PLODOVI MORA	-	Srednje	Srednje do dobro pečeno	Dobro pečeno
 SENDVIČI:	-	Lagano pečeno	Grilovano	Crispy
 VEGETARIJANSKI ODREZAK	-	-	-	Grilovano
 PAPRIKE	-	-	Lagano grilovano	Grilovano
 PATLIDAN	-	-	-	Grilovano
 KROMPIRI	-	-	-	Grilovano

SAVJET ZA PRIPREMU

PROIZVODI	PROGRAMA KUHANJA	INDIKATOR NIVOA PEČENJA
Kobasica (svinjska, prethodno skuhan)	M	 / 8 min 30
Goveđa kobasica (goveđa, prethodno skuhan)		 / 8 min 30
Nirnberška kobasica (svinjska, prethodno skuhan)		 / 4 min 30
Jagnjetina		
Cijela riba		
Tuna		

RUČNI NAČIN RADA U POZICIJI ZA GRILOVANJE

	 od 180°C do 195°C	 od 220°C do 235°C	 od 255°C do 275°C
TIKVICE/TIKVE			
PARADAJZ			
ŠPAROGE			
GLJIVE			
LUK			
BROKOLI			
MLADA MRKVA			
KOMORAČ			
BATAT			
KRIŠKE JABUKE			
ANANAS			
BRESKVE			

sr - VODIČ ZA PEČENJE
















12 AUTOMATSKIH PROGRAMA ZA PEČENJE

PROGRAM	INDIKATOR NIVOA KUVANJA			
				
 GOVEDINA	Veoma slabo pečeno (plavo),	Slabo pečeno	Srednje pečeno	Dobro pečeno
 BURGER	-	Slabo pečeno	Srednje pečeno	Dobro pečeno
 KOBASICA	-	-	-	Dobro pečeno
 SVINJETINA	-	-	-	Dobro pečeno
 PILETINA	-	-	-	Dobro pečeno
 RIBA	-	Srednje pečeno	Srednje dobro	Dobro pečeno
 MORSKI PLODOVI	-	Srednje pečeno	Srednje dobro	Dobro pečeno
 SENDVIČ	-	Blago pečeno	Grilovano	Hrskavo
 VEGETARIJANSKI ODREZAK	-	-	-	Grilovano
 PAPRIKA	-	-	Blago grilovano	Grilovano
 PATLIDŽAN	-	-	-	Grilovano
 KROMPIRI	-	-	-	Grilovano

SAVET ZA PRIPREMU

PROIZVODI	PROGRAMA ZA PEČENJE	INDIKATOR NIVOA KUVANJA
Kobasica (svinjska, prethodno skuhan)	M	 / 8 min 30
Goveđa kobasica (goveđa, prethodno skuhan)		 / 8 min 30
Nirnberška kobasica (svinjska, prethodno skuhan)		 / 4 min 30
Jagnjetina		
Cela riba		
Tuna		

MANUELNI REŽIM NA POLOŽAJU GRILA

	 od 180°C do 195°C	 od 220°C do 235°C	 od 255°C do 275°C
TIKVICE/BUNDEVA			
PARADAJZ			
ŠPARGLE			
PEČURKE			
CRNI LUK			
BROKOLI			
BEJBI ŠARGAREPA			
KOMORAČ			
BATAT			
KRIŠKE JABUKE			
ANANAS			
BRESKVA			

kk - ПІСІРУ НҰСҚАУЛЫҒЫН
















12 АВТОМАТТЫ ПІСІРУ БАҒДАРЛАМАСЫ

БАҒДАРЛАМА	ПІСІРУ ДЕҢГЕЙІ ИНДИКАТОРЫ			
				
 СИЫР ЕТІ	өте шала піскен (көк)	шала піскен	орташа піскен және	толық піскен
 БУРГЕР	-	шала піскен	орташа піскен және	толық піскен
 ШҰЖЫҚ	-	-	-	толық піскен
 ШОШҚА ЕТІ	-	-	-	толық піскен
 ТАУЫҚ ЕТІ	-	-	-	толық піскен
 БАЛЫҚ	-	орташа	толық дерлік орташа және	толық піскен
 ТЕҢІЗ ТАҒАМДАРЫ	-	орташа	толық дерлік орташа және	толық піскен
 СЭНДВИЧ	-	аздап пісірілген	грильде әзірленген	қытырлақ
 КӨКЕНІС СТЕЙКІ	-	-	-	грильде пісірілген
 БҰРЫШ	-	-	аздап грильде әзірленген	грильде пісірілген
 БАЯЛДЫ	-	-	-	грильде пісірілген
 КАРТОП	-	-	-	грильде пісірілген

ПІСІРУГЕ КЕҢЕС БЕРУ

ТЕРМÉКЕК	ПІСІРУ БАҒДАРЛАМАСЫ	ПІСІРУ ДЕҢГЕЙІ ИНДИКАТОРЫ
Братвурст (алдын ала пісірілген шошқа еті)	M	 / 8 мин 30
Риндсвурст (Алдын Ала Пісірілген Сиыр Еті)		 / 8 мин 30
Нюрнбергер Вурст (алдын ала пісірілген шошқа еті)		 / 4 мин 30
Қозы		
Тұтас балық		
Туец		

ГРИЛЬ КҮЙІНДЕГІ ҚОЛМЕН РЕЖИМІ

			
	ең төмен 180°C ең жоғары 195°C	ең төмен 220°C ең жоғары 235°C	ең төмен 255°C ең жоғары 275°C
ЦУККИНИ / АСҚАБАҚ			
ҚЫЗАНАҚ			
АҚТЫҚ			
САҢЫРАУҚҰЛАҚ			
ПИЯЗ			
БРОККОЛИ			
КІШКЕНТАЙ СӘБІЗДЕР			
ФЕНХЕЛЬ			
ТӘТТІ КАРТОП			
АЛМА ТІЛІМДЕРІ			
АНАНАС			
ШАБДАЛЫ			



en - CONTENTS



2 QUICK START GUIDE

16 COOKING GUIDE

77 RECIPES

78 GRILL

GRILLED RIB STEAK WITH CHILLI SAUCE AND MARINATED PEPPERS

79 BARBECUE

CAPRESE CHICKEN SKEWERS WITH GRILLED AUBERGINES

80 OVEN

LASAGNE

81 COMPLETE MEAL



PAPRIKA SALMON WITH SAUTÉED COURGETTE RIBBONS

PREPARATION TIME



GRILLED RIB STEAK WITH CHILLI SAUCE AND MARINATED PEPPERS

| Serves 6 |  15 min. |

Automatic program  & 

For the chilli sauce :

- 3 tsp brown sugar
- 1,5 tbsp rice vinegar
- 90 g tomato sauce
- 1,5 tsp sriracha sauce (or other hot sauce)

- 9 cl olive oil

- 3 cloves of garlic, chopped
- Salt and pepper
- 1,5 tbsp lemon juice
- 3 tbsp fresh chopped basil
- 95 g black olives

For the marinated peppers :

- 3 red peppers
- 3 yellow peppers

For the steak :

- 6 rib steaks

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


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

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

Once the appliance has preheated, place the peppers on the grill and close it (you will need to proceed in 2 batches).

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

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

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

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

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

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

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

CAPRESE CHICKEN SKEWERS WITH GRILLED AUBERGINES

| Serves 6 |  15 min. |

Side thermostat

- 10 skewers

For the aubergines :

- 1 kg aubergine (approx. 3)
- 1,5 tsp salt
- 8 cl olive oil
- 60 g pesto

- 2 tsp garlic granules

- 2 tsp herbes de Provence
- 1,5 tsp salt
- 1,5 tbsp balsamic vinegar
- 36 cherry tomatoes (approx. 300 g)
- 24 mozzarella balls (approx. 120 g)
- 1 bunch of basil

For the skewers :

- 900 g chicken fillets (approx. 4)

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


Dice the chicken fillets into 48 cubes. Put them into a large bowl with the garlic granules, herbes de Provence, salt and vinegar, and mix together. Prepare the skewers by alternately threading 4 chicken cubes, 3 cherry tomatoes and 2 mozzarella balls onto each skewer.

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

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



LASAGNE

| Serves 6-8 |  20 min. |

Manual mode **M**

- 150 g onion
- 75 g carrots
- 3 garlic cloves
- 75 g celery stalks
- 2 tablespoon olive oil
- 375 g ground meat (beef or a mixture of pork and beef)
- 900 g tomato purée
- 2 tsp thyme
- 30 g butter
- 30 g flour
- 30 cl milk
- 250 g fresh lasagna sheets (about 6 sheets)
- 75 g grated mozzarella, salt, pepper

Peel the onion, carrots and garlic cloves. Cut them into very small pieces, as well as the celery.

Heat the oil in a large frying pan over medium heat, add the vegetables and cook for 5 minutes. Add the minced meat, stir to break the meat into small pieces, then add the tomato purée, thyme, salt and pepper. Leave to cook for 20 minutes.


Melt the butter in a saucepan, add the flour and whisk, then add the milk while whisking and cook for about 5 minutes, still whisking, until the béchamel thickens. Season with salt and pepper.

Pour some of the meat sauce into the bottom of the baking tray. Arrange a layer of lasagna sheets, cutting them up if necessary. Spread half of the remaining meat sauce, add another layer of lasagna sheets, then the remaining meat sauce. Cover with lasagna sheets, press down, then spread béchamel sauce and sprinkle with grated mozzarella.

Place the baking tray in your OptiGrill. Close the grill and turn it on. The Manual program is automatically selected. Choose the color setting Orange with the M button and press OK. Once the preheating is finished, let the oven bake for 20 minutes.



PAPRIKA SALMON WITH SAUTÉED COURGETTE RIBBONS

| Serves 6 |  15 min. |

Side thermostat

- 1,5 tsp smoked paprika
- 0,5 tsp chilli flakes
- 1 lemon, juice and zest
- 4,5 tbsp olive oil
- Salt
- 6 skinless salmon fillets (approx. 560 g)
- 900 g courgette (approx. 2)
- 4 cloves of garlic
- 2 handful basil leaves
- 50 g pitted green olives

Mix together the smoked paprika, half the chilli flakes, lemon juice, a third of the olive oil and salt to taste. Pour this mixture over the salmon fillets and set aside to marinate.

Wash the courgette and slice into very thin strips, ideally with a mandolin. Peel and mince the garlic cloves.

Cover the minced garlic with the remaining olive oil and chilli flakes, season with salt and then place it into the oven accessory.

Remove the bottom plate of your OptiGrill and replace with the oven accessory. Open your OptiGrill in Complete Meal position. Set the thermostat on the side to 4. Stir the garlic frequently and, once the appliance has preheated, add the courgette strips to the oven accessory and place the salmon fillets onto the grill tray. Grill the salmon for approximately 4 minutes on each side, stirring the courgettes continuously.

Add the lemon zest, basil leaves and olives into the oven accessory. Mix together one last time and serve with the grilled salmon fillets.

Adjust the cooking time according to the thickness of the salmon fillets. Serve with lemon wedges. Use a mix of green and yellow courgette to add a bit more colour.

CS - OBSAH



2 RYCHLÝ NÁVOD

17 NÁVOD K PŘÍPRAVĚ POKRMŮ

83 RECEPTY

84 GRIL

GRILOVANÝ RIB-EYE STEAK S CHILLI OMÁČKOU A MARINOVANÝMI PAPRIKAMI

85 BARBECUE

KUŘECÍ ŠPÍZY CAPRESE S GRILOVANÝMI LILKY

86 PEČENÍ

LASAGNE

87 PŘÍPRAVA CELÉHO POKRMU



LOSOS S ORESTOVANÝMI PROUŽKY CUKETY

DOBA PŘÍPRAVY



GRILOVANÝ RIB-EYE STEAK S CHILLI OMÁČKOU A MARINOVANÝMI PAPRIKAMI

| 6 osoby |  15 min. |

Automatických programů  


Chilli omáčka:

- 3 lžičky hnědého cukru
- 1,5 lžice rýžového octa
- 90 g rajčatové omáčky
- 1,5 lžičky omáčky Sriracha (nebo jiné pálivé omáčky)

Marinované papriky:

- 3 červené papriky
- 3 žluté papriky

Chilli omáčku připravíte tak, že do mísy přidáte hnědý cukr a ocet a mícháte je, dokud se cukr nerozpustí. Pak přidejte rajčatovou omáčku a omáčku Sriracha, promíchejte a dejte stranou.

Zapněte OptiGrill. Vyberte možnost  a stiskněte tlačítko OK.

Rozkrojte papriky na polovinu, vyjměte semena a každou polovinu podélně rozkrojte na tři části. Smíchejte s polovinou olivového oleje a nasekanými stroužky česneku, osolte a opepřete.

Jakmile se spotřebič předehřeje, položte papriky na gril a zavřete jej. (Bude potřeba udělat ve 2 dávkách).


Nechte papriky grilovat, dokud kontrolka nezčervená. Papriky přesuňte do misky a poté je

- 9 lžice olivového oleje
- 3 stroužky česneku, nasekané
- Sůl a pepř
- 1,5 lžice citrónové šťávy
- 1 lžice čerstvě nasekané bazalky
- 95 g černých oliv

Steak:

- 6 rib-eye steaky

smíchejte s citrónovou šťávou, bazalkou, olivami a zbývajícím olivovým olejem.


Otřete desky. Znovu zapněte OptiGrill. Vyberte možnost  a stiskněte tlačítko OK.

Steak osušte kuchyňskými ubrousky. Každý steak z obou stran osolte a opepřete. Jakmile se spotřebič předehřeje, položte steaky na gril (je třeba to udělat ve 2 dávkách) a přiklopte víko. Grilujte, dokud kontrolka neoznámi požadovanou úroveň přípravy: žlutá barva pro krvavý steak, oranžová pro středně propečený steak nebo červená pro dokonale propečený steak.

Přendejte steaky na talíře a podávejte s chilli omáčkou a marinovanými paprikami.

Marinované papriky si můžete připravit předem a dát do ledničky. Rib-eye steak **můžete také nahradit** jinými kusy hovězího masa, například steaky z hovězí kýty, svíčková nebo hovězí flank.

KUŘECÍ ŠPIZY CAPRESE S GRILOVANÝMI LILKY

| 6 osoby |  15 min. |

Boční termostat

- 10 špízů

Lilky:

- 1 kg lilku (cca 3 kusy)
- 1,5 čajová lžička soli
- 90 ml olivového oleje
- 60 g pesta

Špizy:

- 900 g kuřecích řízků (cca 4 kusy)

- 2 lžička sušeného mletého česneku
- 2 lžička provensálských bylinek
- 1,5 čajová lžička soli
- 1,5 lžice balsamického octa
- 36 cherry rajčat (cca 300 g)
- 24 mozzarellových kuliček (cca 120 g)

- 1 svazek bazalky

Omyjte lilky. Podélně je nakrájejte na plátky o tloušťce 1 cm. Vložte je do velké mísy, osolte a přidejte polovinu olivového oleje. Promíchejte rukama a obalte všechny plátky. V malé míse smíchejte pesto ze zbytkem oleje.

Kuřecí řízky nakrájejte na 48 kostiček. Vložte je do velké mísy se sušeným mletým česnekem, provensálskými bylinkami, solí a octem a promíchejte. Na každý špíz střídatě napichněte 4 kuřecí kostky, 3 cherry rajčata a 2 mozzarellové kuličky.


Otevřete OptiGrill v poloze pro grilování. Nastavte termostat na

straně do polohy 4. Jakmile se spotřebič předehřeje, položte plátky lilku na podnos a grilujte je po dobu 5 minut z každé strany. Budete potřeba to udělat ve 2 dávkách. Grilovaný lilek vložte do misky, přelijte ho pestem a ozdobte polovinou listů bazalky.

Špizy položte na podnos a 15 minut grilujte. Pravidelně je otáčejte, aby se ohrlovaly ze všech stran. Jemně nasekejte zbývající bazalku a špizy posypte. Podávejte s lilkem.



LASAGNE

| 6-8 osoby |  20 min. |

Manuální režim M

- 150 g cibule
- 75 g mrkve
- 3 stroužky česneku
- 75 g řapíkatého celeru
- 2 lžičce olivového oleje
- 375 g mletého masa (hovězí maso nebo směs vepřového a hovězího)
- 900 g rajčatového protlaku
- 2 čajová lžička tymiánu
- 30 g másla
- 30 g mouky
- 30 cl mléka
- 250 g čerstvých plochých těstovin na lasagne (asi 6 plátek)
- 75 g strouhané mozzarely, sůl, pepř

Oloupejte cibuli, mrkev a stroužky česneku. Spolu s celerem je nakrájejte na velmi malé kousky.

Ve velké pánvi na střední teplotě ohřejte olej, přidejte zeleninu a vařte 5 minut. Přidejte mleté maso, promícháním maso rozdělte na jednotlivé malé kousky, poté přidejte rajčatový protlak, tymián, sůl a pepř. Nechte vařit 20 minut.

V hrnci rozpustíte máslo, přidejte mouku a promíchejte. Poté přidejte mléko a za stálého míchání vařte asi 5 minut, dokud bešamelová omáčka nezhoustne. Dochutíte solí a pepřem.


Částí masové omáčky vyplňte dno pekáče. Na ni naskládejte

vrstvu těstovin, v případě potřeby je rozřízněte. Přidejte polovinu zbývajících masové omáčky, rozprostřete další vrstvu těstovin, na ně pak zbývajících masovou omáčku. Na vše navrstíte těstoviny, stlačte dolů, poté na ně rozetřete bešamelovou omáčku a vše posypte strouhanou mozzarellou.

Vložte pekáč do systému OptiGrill. Zavřete gril a zapněte jej. Automaticky se vybere manuální program. Pomocí tlačítka M zvolte oranžové nastavení a stiskněte tlačítko OK. Po ukončení předehřívání nechte péct po dobu 20 minut.



LOSOS S ORESTOVANÝMI PROUŽKY CUKETY

| 6 osoby |  15 min.

Boční termostat

- 1,5 lžička uzené papriky
- 0,5 lžičky chilli
- 1 citron, šťáva a kůra
- 4,5 lžičce olivového oleje
- Sůl
- 6 vykostěné filety z lososa (cca 560 g)
- 900 g cukety (cca 2 kusy)
- 4 stroužky česneku
- 2 hrst lístků bazalky
- 50 g vypeckovaných zelených oliv

Smíchejte uzenou papriku, polovinu chilli, citrónovou šťávu, třetinu olivového oleje a sůl podle chuti. Nalijte směs na filety z lososa a dejte stranou marinovat.

Cuketu omyjte a nakrájejte na velmi tenké proužky, ideálně pomocí krájče. Oloupejte a na jemno nakrájejte stroužky česneku.

Polijte nakrájený česnek zbývajícím olivovým olejem a chilli, osolte a poté vložte do pečícího příslušenství.

Sejměte spodní desku OptiGrillu a nahradte ji pečícím příslušenstvím.

Zcela otevřete dvířka grilu. Nastavte termostat na straně do polohy 4. Česnek často míchejte a jakmile se spotřebič předehřeje, přidejte proužky cukety na pečící příslušenství a filety z lososa položte na grilovací podnos. Lososa grilujte přibližně 4 minuty z každé strany a cuketu neustále míchejte.

Do pečícího příslušenství přidejte citrónovou kůru, lístky bazalky a olivy. Naposledy zamíchejte a podávejte s grilovanými filety z lososa.

Dobu přípravy upravte podle tloušťky filetů z lososa. Podávejte s osminkami citronu. Aby byl pokrm barevnější, můžete použít směs zelené a žluté cukety.

sk - OBSAH



2 RÝCHLY NÁVOD

18 POKYNY NA PRÍPRAVU POKRMOV

89 RECEPTY

90 GRILOVANIE

GRILOVANÝ RIBSTEAK S CHILLI OMÁČKOU A MARINOVANOU PAPRIKOU

91 BARBECUE

KURACIE ŠPÍZY CAPRESE S GRILOVANÝMI BAKLAŽÁNMI

92 PEČENIE

LASAGNE

93 KOMPLETNÉ JEDLO



PAPRIKOVÝ LOSOS S RESTOVANOU CUKETOU

ČAS PRÍPRAVY



GRILOVANÝ RIBSTEAK S CHILLI OMÁČKOU A MARINOVANOU PAPRIKOU

| 6 porcie | 15 min. |

Automatických programov  


Na chilli omáčku:

- 3 ČL hnedého cukru
- 1,5 polievková lyžica ryžového octu
- 90 g rajčinovej omáčky
- 1,5 ČL omáčky sriracha (alebo inej horúcej omáčky)

Na marinovanú papriku:

- 3 červené papriky
- 3 žlté papriky

V miske si pripravíme chilli omáčku zmiešaním hnedého cukru a octu, kým sa cukor nerozpustí. Potom pridajte paradajkovú omáčku a omáčku sriracha, premiešajte a odstavte.

Zapnite svoj OptiGrill. Vyberte nastavenie  a stlačte OK.

Papriky prekrájame na polovice, zbavíme semienok a každú polovicu pozdĺžne prekrájame na tri časti. Zmiešajte s polovicou olivového oleja a nasekané strúčiky cesnaku a dochutíme soľou a korením.

Keď je spotrebič predhriaty, položte papriky na potom gril a zatvorte ho. (budete to musieť urobiť v 2 dávkach)


Nechajte ich piecť, kým sa kontrolka nerozsvieti na červeno. Papriky

- 90 ml olivového oleja
- 3 strúčik cesnaku, nasekaný
- soľ a čierne korenie
- 1,5 PL citrónovej šťavy
- 3 lyžice čerstvej nasekanej bazalky
- 95 g čiernych olív

Na steak:

- 6 steaky z rebier

preložíme do misky, potom zmiešame s citrónovou šťavou, bazalkou, olivami a zvýšným olivovým olejom.

Utrite taniere. Znova zapnite OptiGrill. Zvoľte nastavenie  a stlačte OK.

Steaky pohladíme kuchynskou rolkou. Každý steak z oboch strán ochutíme soľou a korením. Keď je spotrebič predhriaty, položte steaky na gril gril gril (budete to musieť urobiť v 2 dávkach) a sklopte veko. Pečte, kým sa kontrolka nezhoduje s tým, ako máte radi steak: žltá pre vzácný, oranžová pre stredný alebo červená pre dobre prepečený.

Preňte pruhy na taniere a podávajte s chilli omáčkou a marinovanými paprikami.

Marinované papriky je možné pripraviť vopred a uložiť do chladničky.

Rebrový steak **môžete nahradiť** aj inými kusmi hovädzieho mäsa, ako sú steaky zo sviečkovice alebo bavette.

KURACIE ŠPÍZY CAPRESE S GRILOVANÝMI BAKLAŽÁNMI

| 6 porcie | 15 min. |

Bočný termostat

- 10 skewers
- 2 lyžička cesnakových granúl
- 2 ČL provensálskeho korenia
- 1,5 ČL soli
- 1 kg baklažánu (približne 3)
- 1,5 lyžica bazamikového octu
- 1,5 ČL soli
- 36 cherry paradajok (cca 300 g)
- 8 PL olivového oleja
- 24 guľôčok mozzarely (cca 120 g)
- 60 g pesta

Na špízy:

- 900 g kuracie filety (približne 4)

- 1 zväzok bazalky


Umyte baklažány. Nakrájajte ich pozdĺžne na plátky s hrúbkou 1 cm. Vložte ich do veľkej misky, posypte soľou a pridajte polovicu olivového oleja. Premiešajte rukami, aby ste sa uistili, že všetky plátky sú obalené. V malej miske zmiešame pesto so zvyškom oleja.

Kuracie filety nakrájame na 48 kociek. Vložte ich do veľkej misky s cesnakovými granulami, provensálskymi bylinkami, soľou a octom a premiešajte. Špízy pripravíme tak, že na každý špíz navlečieme striedavo 4 kuracie kocky, 3 cherry paradajky a 2 guľôčky mozzarely.

Otvorte svoj OptiGrill v polohe BBQ. Nastavte termostat na boku na 4. Po predhriatí spotrebiča položte plátky baklažánu na plech a grilujte ich z každej strany 5 minút. Budete to musieť urobiť v 2 dávkach. Grilované baklažány vložte do misky, potom prelejeme pestom a ozdobíme polovicou lístkov bazalky.

Špízy položte na plech a nechajte ich 15 minút piecť, pričom ich pravidelne otáčajte, aby boli ugrilované zo všetkých strán. Zvyšnú bazalku nasekajte nadrobno a posypte špízy. Podávame s baklažánmi.

LASAGNE

| 6-8 porcie |  20 min. |

Manuálny režim **M**

- 150 g cibule
- 75 g mrkvy
- 3 strúčiky cesnaku
- 75 g zelerových stoniek
- 2 polievkové lyžice olivového oleja
- 375 g mletého mäsa (hovädzie alebo hovädzieho a bravčového)
- 900 g rajčinového pretlaku
- 2 čajová lyžička tymiánu
- 30 g masla
- 30 g múky
- 30 cl mlieka
- 250 g čerstvých plátov na lasagne (cca 6 kusov)
- 75 g strúhanej mozzarely, Sol', Čierne korenie

Očistite cibuľu, mrkvu a cesnakové strúčiky. Spolu so zelerom ich nakrájajte na veľmi malé kúsky.

Rozpáľte olej vo veľkej panvici na strednej úrovni teploty, pridajte zeleninu a 5 minút tepelne upravujte. Pridajte mleté mäso, premiešajte, aby sa rozpadlo na malé kúsky, potom pridajte rajčinový pretlak, tymián, soľ a čierne korenie. Nechajte variť 20 minút.


V rajnici rozpustíte maslo, pridajte múku a premiešajte metličkou, potom počas primiešavania pridajte mlieko a za stáleho miešania varte približne 5 minút, kým bešamel nezhrustne. Posypte soľou a čiernym korením.

Časť mäsovej omáčky nalejte na dno zapekacej misy. Rozložte vrstvu plátov na lasagne, v prípade potreby ich prerežte. Rozotrite na ne polovicu zvyšnej mäsovej omáčky, pridajte ďalšiu vrstvu plátov na lasagne a potom zvyšok mäsovej omáčky. Zakryte plátni na lasagne, pritlačte a potom rozotrite bešamelovou omáčkou a posypte nastrúhanou mozzarellou.

Zapekaciu misu vložte do zariadenia OptiGrill. Zatvorte gril a zapnite ho. Automaticky sa vyberie manuálny program. Vyberte oranžové nastavenie farby pomocou tlačidla M a stlačte tlačidlo OK. Po dokončení predohrevu nechajte piecť 20 minút.



PAPRIKOVÝ LOSOS S RESTOVANOU CUKETOU

| 6 porcie |  15 min.

Bočný termostat

- 1,5 ČL údenej papriky
- 0,5 ČL čili prášku
- 1 citrón, šťava a kôra
- 4,5 PL olivového oleja
- Soľ
- 6 filety lososa bez kože (približne 560 g)
- 900 g cukety (približne 2)
- 4 strúčikov cesnaku
- 2 hrst' lístkov bazalky
- 50 g zelených olív bez kôstok

Spolu zmiešame údenú papriku, polovicu čili vločiek, citrónovú šťavu, tretinu olivového oleja a soľ podľa chuti. Touto zmesou nalejte filety lososa a odložte na marinovanie.

Cuketu umyte a nakrájajte na veľmi tenké pásiky, ideálne mandolínou. Ošúpte a nasekajte strúčiky cesnaku.

Nasekaný cesnak zalejeme zvyšným olivovým olejom a čili vločkami, dochutíme soľou a potom vložíme do príslušenstva rúry.

Odstráňte spodnú platňu vášho OptiGrill a nahradte ju

príslušenstvom rúry. Úplne otvorte dvierka grilu. Termostat na boku nastavte na 4. Cesnak často premiešajte a po predhriatí spotrebiča pridajte plátky cukety do príslušenstva rúry a filé z lososa položte na grilovací plech. Lososa grilujeme z každej strany približne 4 minúty za stáleho miešania cukety.

Pridajte citrónovú kôru, listy bazalky a olivy do príslušenstva rúry. Naposledy spolu premiešajte a podávajte s grilovanými fileťami lososa.

Čas varenia upravte podľa hrúbky filé z lososa. Podávame s kolieskami citróna. Ak chcete pridať trochu viac farby, použite zmes zelenej a žltej cukety.

hu - TARTALOM



2 GYORS TELEPÍTÉSI ÚTMUTATÓ

19 SÜTÉSI ÚTMUTATÓ

95 RECEPTEK

96 GRILL

GRILLEZETT ROSTÉLYOS CHILI SZÓSSZAL ÉS PÁCOLT PAPRIKÁVAL

97 GRILLEZÉS

CAPRESE CSIRKENYÁRS GRILLEZETT PADLIZSÁNNAL

98 SÜTÉS

LASAGNA

99 EGYTÁLÉTEL


PAPRIKÁS LAZAC PÁROLT CUKKINISZELETEKKEL

ELKÉSZÍTÉSI IDŐ



GRILLEZETT ROSTÉLYOS CHILI SZÓSSZAL ÉS PÁCOLT PAPRIKÁVAL

| 6 fő | 15 perc |

Automatikus program 


A chiliszószhoz:

- 3 tk. barnacukor
- 1,5 ek. rizsecet
- 90 g paradicsomszósz
- 1,5 tk. sriracha szósz (vagy más csípős szósz)

A pácolt paprikához:

- 3 piros paprika
- 3 sárga paprika

Egy tálban készítse el a chiliszósz, ehhez először keverje addig a barnacukrot és az ecet, amíg a cukor fel nem oldódik. Ezután adja hozzá a paradicsomszósz és a sriracha szósz, keverje össze, és tegye félre.

Kapcsolja be az OptiGrill készüléket. Válassza ki a  programot, és nyomja meg az OK gombot.

Vágja félbe a paprikákat, távolítsa el a magokat, és mindegyik felet vágja el háromszor hosszirányban. Keverje össze az olívaolaj felét a felaprított fokhagymával, majd szórja meg sóval és borssal.

Ha a készülék felmelegedett, helyezze a paprikákat a grillre, majd csukja le. (Ezt két menetben kell elvégeznie)


Hagyja sülni, amíg a jelzőfény pirosra nem vált. Tegye a paprikákat

■ 9 cl olívaolaj

- 3 gerezd fokhagyma aprítva
- Só és bors
- 1,5 ek. citromlé
- 3 ek. frissen vágott bazsalikom
- 95 g fekete olajbogyó

A rostélyoshoz:

- 6 szelet marha rostélyos

egy edénybe, majd keverje össze a citromlével, a bazsalikommal, az olajbogyóval és a maradék olívaolajjal. Törölje le a lapokat. Kapcsolja be újra az OptiGrill készüléket. Válassza ki a  programot, és nyomja meg az OK gombot.

Törölje szárazra a húst konyhai papírtörölvél. Fűszerezze meg mindkét oldalát sóval és borssal. Miután a készülék felmelegedett, helyezze a hússzeleteket a grillsütőre (ezt két menetben kell elvégeznie), és csukja le a fedelet. Süsse addig, amíg a jelzőfény azt a fokozatot nem jelzi, ahogyan szereti a steaket: a sárga a rare, a narancs a medium, a piros pedig a well done.

Helyezze a hússzeleteket tányérokra, tálalja a chiliszósszal és pácolt paprikával.

A pácolt paprika előre elkészíthető, és hűtőszekrényben tárolható.

Rostélyos helyett **elkészítheti az ételt** a marha más részeiből is, például hátszínből, fartóból vagy felsálból.

CAPRESE CSIRKENYÁRS GRILLEZETT PADLIZSÁNNAL

| 6 fő | 15 perc |

oldalsó hőfokszabályzó

■ 10 skewers

A padlizsánhoz:

- 1 kg padlizsán (kb. 3 db)
- 1,5 tk. só
- 8 ek. olívaolaj
- 60 g pesto

A nyársakhoz:

- 900 g csirkemellfilé (kb. 4 db)

■ 2 tk. fokhagymásó

- 2 tk. provence-i fűszerkeverék
- 1,5 tk. só
- 1,5 ek. balzsamecet
- 36 db koktélparadicsom (kb. 300 g)
- 24 db mozzarellaagolyó (kb. 120 g)

■ 1 csokor bazsalikom

Mossa meg a padlizsánokat. Vágja fel hosszában 1 cm vastagságú szeletekre. Tegye egy nagy tálba, szórja meg sóval, és adja hozzá az olívaolaj felét. Keverje össze a kezével, hogy minden szeletet befedjen a só és az olaj. Egy kis tálban keverje össze a pestót a maradék olajjal.

Vágja a csirkemellfiléket 48 kockákra. Tegye a húst egy nagy tálba, szórja meg fokhagymásóval, provence-i fűszerkeverékkel, sóval, öntsön rá balzsamecetet, és keverje össze. Készítse el a nyársakat, ehhez felváltva tűzzön fel 4 csirkemellkockát, 3 koktélparadicsomot és 2 mozzarellaagolyót a nyársakra.

Nyissa ki az OptiGrill készüléket barbecue pozícióban. Állítsa az oldalsó hőfokszabályzót 4-es fokozatra. Ha a készülék előmelegedett, helyezze a padlizsán szeleteket a tálcára, és süsse mindkét oldalukat 5 percig. Ezt két menetben kell elvégeznie. Helyezze a grillezett padlizsánokat egy edénybe, öntse rá a pestót, és díszítse a bazsalikomlevelek felével.

Helyezze a nyársakat a tálcára, és rendszeres időközönként megforgatva grillezze őket 15 percen át, hogy minden oldaluk megsüljön. Aprítsa fel a maradék bazsalikomot, és szórja rá a nyársakra. Tálalja a padlizsánnal.

LASAGNA

| 6-8 fő |  20 perc |

Kézi üzemmód **M**

- 150 g vöröshagyma
- 75 g sárgarépa
- 3 gerezd fokhagyma
- 75 g zellerszár
- 2 evőkanál olívaolaj
- 375 g darált hús (marha vagy sertés és marha vegyesen)
- 900 g paradicsompüré
- 2 teáskanál kakukkfű
- 30 g vaj
- 30 g liszt
- 30 cl tej
- 250 g friss lasagnalap (kb. 6 lap)
- 75 g reszelt mozzarella, só, bors

Hámozza meg a hagymát, a répát és a fokhagymagerezdeket, majd vágja apróra a zellerszárral együtt.

Egy nagy serpenyőben közepes lángon hevítse fel az olajat, adja hozzá a zöldségeket, és főzze 5 percig. Adja hozzá a darált húst, és kevergetéssel nyomkodja szét a húst apró darabokra, majd adja hozzá a paradicsompürét, a kakukkfűvet, a sót és a borsot. Főzze 20 percig.

Olvassza fel a vajat egy serpenyőben, adja hozzá a lisztet, és keverje el, majd kevergetés közben öntse hozzá a tejet, és folyamatos kevergetés mellett főzze körülbelül 5 percig, amíg a besamel besűrűsödik. Ízesítse sóval és borssal.

A húsos raguból öntsön egy keveset a tepszi aljára. Helyezzen el rajta egy réteg lasagnalapot, ha szükséges vágjon le belőlük. A maradék ragu felét oszlassa el a lapokon, és helyezzen rá újabb réteg lasagnalapot, majd a maradék ragut. Fedje be lasagnalappal, nyomkodja le, majd öntse le a besamellel, és szórja meg reszelt mozzarellával.

Helyezze a tepsit az OptiGrill készülékbe. Csukja be a grill ajtaját, majd kapcsolja be. Automatikusan a Manuális program van kiválasztva. Az M gombbal válassza ki a narancssárga színbeállítást, majd nyomja meg az OK gombot. Az előmelegítés befejeztével süsse 20 percig az ételt.

PAPRIKÁS LAZAC PÁROLT CUKKINISZELETEKSEL

| 6 fő |  15 perc |

oldalsó hőfokszabályzó

- 1,5 tk. füstölt paprika
- 0,5 tk. chilipehely
- 1 citrom leve és héja
- 4,5 ek. olívaolaj
- Só
- 6 bőr nélküli lazacfilé (kb. 560 g)
- 900 g cukkini (kb. 2 db)
- 4 gerezd fokhagyma
- 2 maréknyi bazsalikomlevél
- 50 g magozott zöld olajbogyó

Keverje össze a füstölt paprikát, a chilipehely felét, a citromlevet, az olívaolaj egyharmadát és ízlésének megfelelő mennyiségű sót. Öntse ezt a keveréket a lazacfilére és tegye félre pácolódni.

Mossa meg a cukkinit, és szeletelje nagyon vékony csíkokra, ideális esetben zöldségszeletelővel. Hámozza meg és aprítsa fel a fokhagymagerezdeket.

Öntse a maradék olajat és chilipehelyt az aprított fokhagymára, fűszerezze sóval, majd helyezze a sütő tartozékba.

Távolítsa el az OptiGrill alsó lapját, és cserélje ki a sütő tartozékra.

Nyissa ki teljesen a grillsütő ajtaját. Állítsa az oldalsó hőfokszabályzót 4-es fokozatra. Rendszeresen keverje meg a fokhagymát, és ha a készülék felmelegedett, helyezze a cukkinicsíkokat a sütő tartozékra, majd tegye a lazacfiléket a grilltálcára. Süsse a lazac mindkét oldalát kb. 4 percig, közben folyamatosan kevergesse a cukkinit.

Tegye a citromhéjat, a bazsalikomleveleket és az olajbogyókat a sütő tartozékba. Még utoljára keverje össze a hozzávalókat, majd tálalja a grillezett lazacfilével.

A főzési időt a lazacfilé vastagságának megfelelően állítsa be. Tálalja citromszeletekkel. Használjon vegyesen zöld és sárga cukkinit, ha egy kicsit színesítené az ételt.

pl - SPIS TREŚCI



- 20 NA START
- 34 PRZEWODNIK PO GRILLOWANIU
- 101 PRZEPISY
- 102 GRILL
 - GRILLOWANY STEK Z ANTRYKOTU Z SOSEM CHILLI I MARYNOWANĄ PAPRYKĄ
- 103 BARBECUE
 - SZASZŁYKI CAPRESE Z KURCZAKA Z GRILLOWANYM BAKŁAŻANEM
- 104 PIECZENIE
 - LAZANIA
- 105 PEŁNY POSIŁEK
 - ŁOSOŚ PAPRYKOWY Z WSTĄŻKAMI Z PODSMAŻANEJ CUKINII



CZAS PRZYGOTOWANIA





GRILLOWANY STEK Z ANTRYKOTU Z SOSEM CHILLI I MARYNOWANĄ PAPRYKĄ

| 6 osoby |  15 min. |

Programów automatycznych  


Do sosu chili:

- 3 łyżeczki brązowego cukru
- 1,5 łyżka octu ryżowego
- 90 g sosu pomidorowego
- 1,5 łyżeczka sosu sriracha (lub innego ostrego sosu)

Do marynowanej papryki:

- 3 czerwone papryki
- 3 żółte papryki

W misce przygotuj sos chilli, mieszając razem brązowy cukier i ocet, aż cukier się rozpuści. Następnie dodaj sos pomidorowy i sos sriracha, wymieszaj i odstaw na bok.

Włącz OptiGrill. Wybierz program  i naciśnij OK.

Pokrój papryki na pół, usuń nasiona i pokrój każdą połowę na trzy kawałki wzdłuż. Wymieszaj z połową oliwy z oliwek i posiekanymi ząbkami czosnku, a następnie dopraw solą i pieprzem. (trzeba zrobić w 2 partiach)

Gdy urządzenie się nagrzeje, umieść paprykę na grillu i zamknij go.


Pozostaw do ugrillowania, aż wskaźnik zmieni kolor na czerwony. Przełóż paprykę do naczynia, a

- 9 cl oliwy z oliwek
- 3 ząbki czosnku, posiekane
- Sól i pieprz
- 1,5 łyżka soku z cytryny
- 3 łyżki świeżej siekanej bazylii
- 95 g czarnych oliwek

Do steków:

- 6 steki z antrykotu

następnie wymieszaj z sokiem z cytryny, bazylią, oliwkami i pozostałą oliwą.

Wytrzyj płyty. Ponownie włącz OptiGrill. Wybierz program  i naciśnij OK.

Poklep steki przez ręcznik papierowy. Dopraw każdy stek z obu stron solą i pieprzem. Gdy urządzenie się nagrzeje, połóż steki na grillu (trzeba zrobić w 2 partiach) i opuść pokrywkę. Smaż, aż wskaźnik będzie pasować dożądanego stopnia wysmażenia: żółty to krwisty, pomarańczowy to średnio wysmażony, a czerwony to dobrze wysmażony.

Przełóż steki na talerze i podawaj z sosem chili i marynowaną papryką.

Marynowaną paprykę możesz przygotować wcześniej i przechować w lodówce.

Możesz również zastąpić stek z antrykotu innymi kawałkami wołowy, takimi jak rumszytk, szponder czy łata wołowa.



SZASZŁYKI CAPRESE Z KURCZAKA Z GRILLOWANYM BAKŁAŻANEM

| 6 osoby |  15 min. |

Boczny termostat

- 10 skewers

Do bakłażanów:

- 1 kg bakłażana (ok. 3 sztuk)
- 1,5 łyżeczka soli
- 8 łyżki oliwy z oliwek
- 60 g pesto

Do szaszłyków:

- 900 g filetów z kurczaka (ok. 4 sztuki)

Umyj bakłażany. Pokrój je wzdłuż na plastry o grubości 1 cm. Włóż plastry do dużej miski, posyp solą i dodaj połowę oliwy z oliwek. Wymieszaj rękoma, aby upewnić się, że wszystkie plastry są otoczone. W małej misce wymieszaj pesto z resztą oliwy.

Pokrój filety z kurczaka w 48 kostki. Włóż je do dużej miski z granulowanym czosnkiem, ziołami prowansalskimi, solą i octem i dobrze wymieszaj. Przygotuj szaszłyki, nabijając na każdy szpikulec naprzemiennie 4 kostki kurczaka, 3 pomidorki koktajlowe i 2 kulki mozzarelli.


- 2 łyżeczka granulowanego czosnku
- 2 łyżeczka ziół prowansalskich
- 1,5 łyżeczka soli
- 1,5 łyżka octu balsamicznego
- 36 pomidorki koktajlowe (ok. 300 g)
- 24 kulek mozzarelli (ok. 120 g)

- 1 pęczek bazylii

Otwórz OptiGrill w pozycji BBQ. Ustaw termostat z boku na 4. Gdy urządzenie się nagrzeje, połóż plastry bakłażana na płycie i grilluj przez 5 minut z każdej strony. Trzeba będzie to zrobić w 2 partiach. Ułóż grillowane bakłażany w naczyniu, a następnie polej je pesto i udekoruj połową liści bazylii.

Położ szaszłyki na płycie i grilluj przez 15 minut, regularnie obracając, aby były ugrillowane ze wszystkich stron. Drobno posiekaj pozostałą bazylię i posyp szaszłyki. Podawaj z bakłażanami.

LAZANIA

| 6-8 osoby |  20 min. |

Tryb manualny **M**

- 150 g cebuli
- 75 g marchewki
- 3 ząbki czosnku
- 75 g łodyg selera
- 2 łyżka oliwy z oliwek
- 375 g mielonego mięsa (wołowina lub mieszanka wieprzowo-wołowa)
- 900 g przecieru pomidorowego
- 2 łyżeczka tymianku
- 30 g masła
- 30 g mąki
- 30 cl mleka krowiego
- 250 g świeżych arkuszy lazanii (około 6 arkuszy)
- 75 g starej mozzarelli, Sól, pieprz

Obrać cebulę, marchew i ząbki czosnku. Pokroić je na bardzo małe kawałki. Pokroić także seler.

Podgrzać olej na dużej patelni na średnim ogniu, dodać warzywa i gotować przez 5 minut. Dodać mięso mielone i wymieszać, aby je rozdrobnić. Następnie dodać przecier pomidorowy, tymianek, sól i pieprz. Gotować przez 20 minut.


Roztopić masło w rondlu, dodać mąkę i ubić. Następnie dodać mleko, ubijając i gotując przez około 5 minut. Ubijając, aż sos beszamelowy zgęstnieje. Doprawić solą i pieprzem.

Wlać część sosu mięsnego na dno blachy do pieczenia. Ułożyć

warstwę arkuszy lazanii. W razie potrzeby pociąć je. Rozprowadzić połowę pozostałego sosu mięsnego. Dodać kolejną warstwę arkuszy lazanii, a następnie pozostały sos mięsny. Przykryć arkuszami lazanii i docisnąć. Następnie rozprowadzić sos beszamelowy i posypać startą mozzarellą.

Umieścić blachę do pieczenia w OptiGrill. Zamknąć grill i włączyć go. Program ręczny zostanie wybrany automatycznie. Wybrać ustawienie koloru pomarańczowego za pomocą przycisku M i nacisnąć przycisk OK. Po zakończeniu podgrzewania pozostawić piekarnik włączony na 20 minut.

ŁOSOŚ PAPRYKOWY Z WSTAŻKAMI Z PODSMAŻANEJ CUKINII

| 6 osoby |  15 min.

Boczny termostat

- 1,5 łyżeczka wędzonej papryki
- 0,5 łyżeczki płatków chilli
- 1 cytryna, sok i skórka
- 4,5 łyżki oliwy z oliwek
- Sól
- 6 filety z łososia bez skóry (ok. 560 g)
- 900 g cukinii (ok. 2 sztuki)
- 4 ząbki czosnku
- 2 gałki listków bazylii
- 50 g zielonych oliwek bez pestek

Wymieszaj wędzoną paprykę, połowę płatków chilli, sok z cytryny, jedną trzecią oliwy z oliwek i sól do smaku. Wylej tę mieszankę na filety z łososia i odstaw do zamarynowania.

Cukinię umyj i pokrój w bardzo cienkie paski, najlepiej szatkownicą. Obierz i zmiel ząbki czosnku.

Zalej zmielony czosnek pozostałą oliwą z oliwek i posyp płatkami chilli, dopraw solą, a następnie włóż do akcesorium do piekarnika.

Zdejmij dolną płytę OptiGrill i zastąp ją akcesorium do piekarnika.

Całkowicie otwórz drzwiczki grilla. Ustaw termostat z boku na 4. Często mieszaj czosnek, a gdy urządzenie się nagrzeje, włóż paski cukinii do akcesorium do piekarnika i umieść filety z łososia na płycie do grillowania. Grilluj łososia przez około 4 minuty z każdej strony, ciągle mieszając cukinię.

Włóż skórkę z cytryny, liście bazylii i oliwki do akcesorium do piekarnika. Wymieszaj ostatni raz i podawaj z grillowanymi filetami z łososia.

Dostosuj czas grillowania do grubości filetów z łososia. Podawaj z ćwiartkami cytryny. Użyj mieszanki zielonej i żółtej cukinii, aby dodać nieco więcej koloru.

It - TURINYS



20 GREITAS PRADMENŲ GIDAS

35 KEPIMO VADOVĄ

107 RECEPTAI

108 GRILIS

ANT GROTELIŲ KEPTAS JAUTIENOS KEPSNYS SU AITRIŲJŲ PIPIRŲ PADAŽU IR MARINUOTOMIS PAPRIKOMIS

109 KEPSNINĖ

„CAPRESE“ VIŠTIENOS IEŠMELIAI SU ANT GROTELIŲ KEPTAIS BAKLAŽANAIŠ

110 KEPIMAS

LAZANIJA

111 VISO PATIEKALO PARUOŠIMO ĮRENGINYS



LAŠIŠA SU PAPRIKA IR KEPTŲ CUKINIJŲ JUOSTELĖMIS

PARUOŠIMO LAIKAS



ANT GROTELIŲ KEPTAS JAUTIENOS KEPSNYS SU AITRIŲJŲ PIPIRŲ PADAŽU IR MARINUOTOMIS PAPRIKOMIS

| 6 žmonės | 15 min. |

Automatinės programos  


Aitriųjų pipirų padažui:

- 3 arbatiniai šaukšteliai rudojo cukraus
- 1,5 valgomas šaukštas ryžių acto
- 90 g pomidorų padažo
- 1,5 arbatinis šaukštelis padažo „Sriracha“ (arba kito aštraus padažo)

Marinuotoms paprikoms:

- 3 raudonosios paprikos
- 3 geltonosios paprikos

Dubenyje paruoškite aitriųjų pipirų padažą maišydami rudąjį cukrų ir actą, kol cukrus ištirps. Tuomet sudėkite pomidorų padažą ir „Sriracha“, sumaišykite ir atidėkite į šoną.

Ijunkite savo „OptiGrill“. Pasirinkite nustatymą  ir spustelėkite OK.

Perpjaukite paprikas perpus, išimkite sėklas ir kiekvieną puselę išilgai supjaustykite į tris dalis. Sumaišykite su puse alyvuogių aliejaus ir smulkintomis česnakų skiltelėmis, pagardinkite druska ir pipirais.

Prietaisui įkaitus sudėkite paprikas ant kepsninės ir ją uždarykite. (juos kepti reikės 2 partijomis)


Kepkite, kol lemputė ims šviesti raudonai. Perkelkite paprikas

- 9 valgomieji šaukštai alyvuogių aliejaus
- 3 skiltelės česnako, susmulkintos
- Druskos ir pipirų
- 1,5 valgomas šaukštas citrinų sulčių
- 3 valgomieji šaukštai kapotų bazilikų
- 95 g juodųjų alyvuogių

Kepsniui:

- 6 jautienos kepsniai

Į lėkštę, sumaišykite su citrinų sultimis, bazilikais, alyvuogėmis ir likusiu alyvuogių aliejumi.

Nuvalykite lėkštes. Vėl įjunkite savo „OptiGrill“. Pasirinkite nustatymą  ir spustelėkite OK.

Patapšnokite kepsnius popieriniu rankšluosčiu. Kiekvieną kepsnį iš abiejų pusių pagardinkite druska ir pipirais. Prietaisui įkaitus sudėkite kepsnius ant kepsninės (juos kepti reikės 2 partijomis) ir nuleiskite dangtį. Kepkite, kol indikatorius atitiks pageidaujimą iškepimo lygį: geltonas – pusžalis, oranžinis – vidutiniškai iškepus, o raudonas – gerai iškepus.

Sudėkite kepsnius ant lėkščių ir patiekite su aitriųjų pipirų padažu ir marinuotomis paprikomis.

Marinuotas paprikas galima paruošti iš anksto ir laikyti šaldytuve. **Kepsniams** galite rinktis įvairias jautienos išpjovas.

„CAPRESE“ VIŠTIENOS IEŠMELIAI SU ANT GROTELIŲ KEPTAIS BAKLAŽANAIŠ

| 6 žmonės | 15 min. |

šoninis termostatas

10 iešmeliai

Baklažanams:

- 1 kg baklažanų (maždaug 3)
- 1,5 arbatinis šaukštelis druskos
- 8 valgomieji šaukštai alyvuogių aliejaus
- 60 g „pesto“ padažo

Iešmeliams:

- 900 g vištienos filė (maždaug 4)

Nuplaukite baklažanus. Supjaustykite juos išilgai 1 cm storio griežinėliais. Supjaustytus sudėkite į didelį dubenį, pabarstykite druska ir supilkite pusę alyvuogių aliejaus. Sumaišykite rankomis, kad būtų padengti visi gabalėliai. Nedideliame dubenyje sumaišykite „pesto“ padažą su likusiu aliejumi.


Supjaustykite vištienos filė į 48 kubelius. Sudėkite vištieną į didelį dubenį su maltu česnakų, Provanso žolelėmis, druska ir actu bei viską sumaišykite. Paruoškite iešmelius ant kiekvieno jų verdami po 4 vištienos gabalėlius, 3 vyšninius pomidorus ir 2 mocarelos rutuliukus.

- 2 arbatinis šaukštelis maltų česnakų
- 2 arbatinis šaukštelis Provanso žolelių
- 1,5 arbatinis šaukštelis druskos
- 1,5 valgomas šaukštas balzaminio acto
- 36 vyšniniai pomidorai (maždaug 300 g)
- 24 mocarelos rutuliukai (maždaug 120 g)
- Šiek tiek bazilikų

Atidarykite savo „OptiGrill“ padėtyje „BBQ“. Šone esantį termostatą nustatykite ties „4“. Prietaisui įkaitus sudėkite baklažanų griežinėlius ant padėklo ir kiekvieną jų pusę pakepkite po 5 minutes. Baklažanus reikės kepti 2 partijomis. Iškepusius baklažanus sudėkite į lėkštę, ant viršaus užpilkite „pesto“ padažą ir papuoškite pusę turimų bazilikų.

Ant padėklo sudėkite iešmelius ir pakepkite 15 minučių reguliariai apversdami, kad jie tolygiai iškeptų. Smulkiai sukupokite likusius bazilikų lapelius ir pabarstykite jais iešmelius. Patiekite su baklažanais.

LAZANIJA

| 6-8 žmonės |  20 min. |

Rankinis režimas **M**

- 150 g svogūnų
- 75 g morkų
- 3 česnako skiltelės
- 75 salierų stiebų
- 2 valgomas šaukštas alyvuogių aliejaus
- 375 g maltos mėsos (jautienos arba kiaulienos ir jautienos mišinio)
- 900 g pomidorų tyrės
- 2 valgomas šaukštas čiobrelių
- 30 g sviesto
- 30 g miltų
- 30 cl pieno
- 250 g šviežios lazanijos lakštų (maždaug 6 lakštai)
- 75 g tarkuotos mocarelos, Druska, pipirai

Nulupkite svogūną, morkas ir česnako skilteles. Supjaustykite juos labai mažais gabalėliais, taip pat ir saliera.

Didelėje keptuvėje ant vidutinės ugnies įkaitinkite aliejų, suberkite daržoves ir kepkite 5 minutes. Sudėkite maltą mėsą, išmaišykite, kad mėsa sutrupėtų į mažus gabalėlius, tada suberkite pomidorų tyrę, čiobrelius, druską ir pipirus. Palikite virti 20 minučių.


Puode ištirpinkite sviestą, suberkite miltus ir išplakite, tada plakdami supilkite pieną ir virkite apie 5 minutes vis dar plakdami, kol bešamelis sutirštės. Pagardinkite druska ir pipirais.

Dalį mėsos padažo supilkite į kepimo skardos dugną. Išdėliokite lazanijos lakštų sluoksnį ir, jei reikia, supjaustykite. Užtepkite pusę likusio mėsos padažo, uždėkite kitą lazanijos lakštų sluoksnį, tada – likusį mėsos padažą. Uždenkite lazanijos lakštais, prispauskite, aptepkite bešamelio padažu ir pabarstykite tarkuota mocarela.

Įdėkite kepimo skardą į „OptiGrill“. Uždarykite keptuvę ir jį įjunkite. Neautomatinė programa yra pasirinkta automatiškai. Mygtuku **M** pasirinkite spalvos nuostatą „Oranžinė“ ir paspauskite „Gerai“ Baigus įkaitinimą, leiskite orkaitei kepti 20 minučių.



LAŠIŠA SU PAPRIKA IR KEPTŲ CUKINIŲ JUOSTELĖMIS

| 6 žmonės |  15 min.

šoninis termostatas

- 1,5 arbatinis šaukštelis rūkytos paprikos miltelių
- 0,5 arbatinio šaukštelio aitriųjų pipirų dribsnių
- 1 citrina, sultys ir žievelė
- 4,5 valgomieji šaukštai alyvuogių aliejaus
- Druska
- 6 lašišų filė be odos (maždaug 560 g)
- 900 g cukinijų (maždaug 2)
- 4 česnako skiltelės
- Saujelė bazilikų
- 50 g žaliųjų alyvuogių be kauliukų

Sumaišykite rūkytos paprikos miltelius, pusę aitriųjų pipirų dribsnių, citrinų sultis, trečdalį alyvuogių aliejaus ir druskos pagal skonį. Užpilkite šį mišinį ant lašišų filė ir padėkite į šoną, kad pasimarinuotų.

Nuplaukite cukinijas ir supjaustykite labai plonomis juostelėmis (geriausia tai daryti smulkintuvu). Nulupkite ir sutrinkite česnaku skilteles.

Ant česnaku supilkite likusį alyvuogių aliejų ir aitriųjų pipirų dribsnius, pagardinkite druska ir sudėkite į orkaitės priedą.

Nuimkite savo „OptiGrill“ apatinę plokštę ir vietoje jos įdėkite orkaitės dureles. Šone esantį termostatą nustatykite ties „4“. Dažnai maišykite česnakus, prietaisui įkaitus ant orkaitės priedo sudėkite cukinijų juosteles, o lašišų filė sudėkite ant kepsninės padėklo. Lašišą kepkite maždaug 4 minutes ant kiekvienos pusės, nepamirškite nuolatos maišyti cukinijų juostelių.

Sudėkite citrinų žievelę, bazilikų lapelius ir alyvuoges ant orkaitės priedo. Paskutinį kartą viską sumaišykite ir patiekite su kepta lašišų filė.

Kepimo laiką pakoreguokite atsižvelgdami į lašišų filė storį. Patiekite su citrinų skiltelėmis. Naudokite žalias ir geltonas cukinijas, kad lėkštėje būtų daugiau spalvų.

et - SISUKORD



20 LÜHIKE JUHEND

36 KÜPSETAMISJUHISED

113 RETSEPTID

114 GRILLIMINE

GRILLITUD RIBEYE-STEIK TŠILLIKASTME JA MARINEERITUD PAPRIKAGA.

115 BBQ

CAPRESE KANAVARDAD GRILLITUD BAKLAŽAANIGA

116 KÜPSETAMINE

LASANJE


117 PRAAD

PAPRIKA LÖHE PRAETUD SUVIKÕRVITSA RIBADEGA

ETTEVALMISTAMISE AEG



GRILLITUD RIBEYE-STEIK TŠILLIKASTME JA MARINEERITUD PAPRIKAGA

| 6 inimest | 15 min. |
Automaatprogrammi 


Tšillikastme jaoks:

- 3 tl pruunsuhkrut
- 1,5 spl riisiädikak
- 90 g tomatikastet
- 1,5 tl sriracha-kastet (või muud teravat kastet)

Marineeritud paprikate jaoks:

- 3 punast paprikat
- 3 kollast paprikat

Valmista kausis tšillikaste, segades kokku pruunuhkur ja äädikas kuni suhkru lahustumiseni. Seejärel lisa tomatikaste ja sriracha-kaste, sega ja aseta kõrvale.

Lülita sisse OptiGrill. Vali seadistus  ja vajuta OK.

Lõika paprikad pooleks, eemalda seemned ja lõika pooled pikkupidi kolmeks osaks. Sega kokku pool oliiviõlist ja hakitud küüslauguküüned ning maitsesta soola ja pipraga.

Kui seade on eelsoojendatud, aseta paprikad grillile ja sulge see. (teeseda 2 osas)


Lase neil küpseda seni, kuni indikaatorituli muutub punaseks.

- 9 cl oliiviõli
- 3 hakitud küüslauguküünt
- Soola ja pipart
- 1,5 spl sidrunimahla
- 3 spl hakitud värsket basiilikut
- 95 g musti oliive

Steigi jaoks:

- 6 ribeye-steiki

Pane paprikad kaussi, sega hulka sidrunimahla, basiilik, oliivid ja ülejäänud oliiviõli.

Pühi plaadid puhtaks. Lülita OptiGrill uuesti sisse. Vali seadistus  ja vajuta OK.

Patsuta steike paberrätikuga. Maitsesta iga steik mõlemalt poolt soola ja pipraga. Kui seade on eelsoojenenud, aseta steigid grillile (teeseda 2 osas) ning lase kaas alla. Küpseta, kuni indikaatorituli vastab steigi soovitud küpsusastmele: kollane pooltoore, oranž poolküpse ja punane küpse jaoks.

Aseta steigid taldrikutele ning serveeri tšillikastme ja marineeritud paprikatega.

Marineeritud paprikad võib varem ette valmistada ja külmikus hoida.

Ribeye-steiki võib asendada ka muude veisetükkidega, näiteks ristluutüki, seljatüki või bavette-steigiga.

CAPRESE KANAVARDAD GRILLITUD BAKLAŽAANIGA

| 6 inimest | 15 min. |
Külgtermostaat

- 10 varrast

Baklažaanide jaoks:

- 1 kg baklažaanid (umbes 3)
- 1,5 tl soola
- 8 spl oliiviõli
- 60 g pestot

Varraste jaoks:

- 900 g kanafileed (umbes 4 tk)

Pese baklažaanid. Lõika need pikuti 1 cm paksusteks viiludeks. Pane viilud suurde kaussi, raputa peale soola ja lisa pool oliiviõli kogusest. Sega kätega nii, et kõik viilud oleksid kaetud. Sega väikeses kausis pesto ülejäänud õliga.


Lõika kanafileed 48 kuubikuks. Pane need suurde kaussi koos küüslaugugraanulite, Provence'i ürdisegu, soola ja äädikaga ning sega. Valmista ette vardad, torgates igasse vardasse vaheldumisi 4 kanakuubikut, 3 kirsstomatit ja 2 mozzarellaalli.

- 2 tl küüslaugugraanuleid
- 2 tl Herbes de Provence ürdisegu
- 1,5 tl soola
- 1,5 sl balsamiädikak
- 36 kirsstomatit (umbes 300 g)
- 24 mozzarellapalli (umbes 120 g)
- 1 kimp basiilikut

Ave OptiGrill BBQ asendis. Aseta küljel olev termostaat 4 peale. Pärast seadme eelsoojenemist aseta baklažaaniviilud kandikule ja grilli neid mõlemalt poolt 5 minutit. Seda tuleb teha 2 osas. Aseta grillitud baklažaanid kaussi, seejärel vala peale pesto ja kaunista poolte basillikulehtedega.

Aseta vardad kandikule ja lase neil 15 minutit küpseda, neid regulaarselt keerates, et tagada küpsetamine igast küljest. Haki ülejäänud basiilik peeneks ja raputage varraste peale. Serveeri koos baklažaanidega.

LASANJE

| 6-8 inimest |  20 min. |

Käsirežiim M

- 150 g sibulat
- 75 g porgandit
- 3 küüslauguküünt
- 75 g varssellerit
- 2 supilusikatäis oliiviõli
- 375 g hakkliha (veisehakkliha või sea- ja veisehakkliha segu)
- 900 g tomatipüreed
- 2 tl tüümiani
- 30 g võid
- 30 g jahu
- 30 cl piima
- 250 g värskeid lasanjeplaate (u 6 plaati)
- 75 g riivitud mozzarella juustu, Soola, pipar

Koori sibul, porgandid ja küüslauguküüned. Lõika need väga väikesteks tükkideks. Korda sama selleriga.

Kuumuta suurel pannil keskmisel kuumusel õli, lisa köögiviljad ja prae 5 minutit. Lisa hakkliha ja sega seda väikesteks tükkideks. Seejärel lisa tomatipüree, tüümian, sool ja pipar. Kuumuta 20 minutit.

Sulata kastmepannil või, lisa jahu ja vahusta. Jätkates vahustamist, lisa piim ja kuumuta umbes 5 minutit, kuni bešamellkaste muutub paksemaks. Maitsesta soola ja pipraga.


Vala küpsetusaluse põhjale natukene lihakastet. Paiguta selle peale üks kiht

lasanjeplaate, löigates neid vajaduse korral väiksemaks. Kata plaadid poole järelejäänud lihakastmega, lisa järgmine kiht lasanjeplaate ja seejärel kogu ülejäänud lihakaste. Kata uuesti lasanjeplaatidega, suru peale ning seejärel vala peale bešamellkaste ja raputa peale riivjuustu.

Aseta küpsetusalus OptiGrilli. Sulge grill ja lülita see sisse. Automaatselt valitakse manuaalne programm. Vali nupuga M oranž värviseade ja vajuta OK. Eelkuumutamise lõppedes lase ahjul 20 minutit küpsetada.



PAPRIKA LÕHE PRAETUD SUVIKÕRVITSA RIBADEGA

| 6 inimest |  15 min.

Külghermostaat

- 1,5 tl suitsutatud paprikat
- 0,5 tl tsillihelbeid
- 1 sidrun, mahl ja koor
- 4,5 spl oliiviõli
- Soola
- 6 nahata lõhefileed (umbes 560 g)
- 900 g suvikõrvitsat (umbes 2 tk)
- 4 küüslauguküünt
- 2 peotäis basiilikulehti
- 50 g kivideta rohelist oliive

Sega kokku suitsutatud paprika, pool tsillihelvestest, sidrunimahla, kolmandik oliiviõlist ja maitse järgi soola. Sega segu lõhefileele ja pane marineerimiseks kõrvale.

Pese suvikõrvits ja lõika see väga õhukesteks ribadeks (ideaalselt köögiviljalõikuriga). Koori ja peenesta küüslauguküüned.

Kata peenestatud küüslauk ülejäänud oliiviõli ja tsillihelvestega, maitsesta soolaga ja pane seejärel ahjunõusse.

Eemalda OptiGrilli alumine plaat ja asenda see ahjunõuga. Ava grilli uks täielikult. Aseta küljel olev hermostaat 4 peale. Sega küüslauku sagedasti ja kui seade on eelsoojendatud, lisa suvikõrvitsa ribad ahjunõusse ning asetage lõhefileed grillplaadile. Grilli lõhet umbes 4 minutit mõlemalt poolt, segades pidevalt suvikõrvitsaid.

Lisa sidrunikoor, basiilikulehed ja oliiviõli ahjunõusse. Sega veel viimast korda ja serveeri grillitud lõhefileega.

Kohanda küpsetamise aega vastavalt lõhefileede paksusele. Serveeri koos sidrunisektoritega. Toidule värvi lisamiseks kasuta roheliste ja kollaste suvikõrvitsate segu.

IV - SATURA RĀDĪTĀJS



20 PAMATA LIETOŠANAS INSTRUKCIJA

37 GATAVOŠANAS PAMĀCĪBU

119 RECEPTES

120 GRILĒŠANA

GRILĒTS ANTREKOTS AR ČILI MĒRCI UN MARINĒTU PAPRIKU

121 BĀRBEKJŪ

CAPRESE VISTAS IESMIŅI AR GRILĒTIEM BAKLAŽĀNIEM

122 CEPŠANA

LAZANJA

123 PILNA MALTĪTE



PAPRIKAS LĀSIS AR SAUTĒTĀM CUKĪNI SLOKSNĒM

SAGATAVOŠANAS LAIKS



GRILĒTS ANTREKOTS AR ČILI MĒRCI UN MARINĒTU PAPRIKU

| 6 personām | 15 min. |

Automātiskās programmas  


Čili mērcei:

- 3 tēj.k. brūnā cukura
- 1,5 ēd.k. rīsu etiķa
- 90 g tomātu mērces
- 1,5 tēj.k. Srirača mērces (vai citas asās mērces)

Marinētajai paprikai:

- 3 sarkanās paprikas
- 3 dzeltenās paprikas

Bļodā sagatavojiet čili mērci, sajaucot kopā brūno cukuru un etiķi, līdz cukurs ir izkusis. Pēc tam pievienojiet tomātu mērci un Srirača mērci, samaisiet un atlieciet malā.

Ieslēdziet OptiGrill. Izvēlieties iestatījumu  (Paprika) un nospiediet OK (Labi).

Pārgrieziet paprikas uz pusēm, izņemiet sēklas un sagrieziet katru pusi gareniski trīs daļās. Samaisiet ar pusi olīveļļas un sakapātajiem ķiplokiem, pievienojiet sāli un piparus.

Kad ierīce ir uzkaršusi, uzlieciet paprikas uz grila un aizveriet to. (tas būs jādara 2 daļās)


Gatavojiet tās, līdz indikators iedegas sarkanā krāsā. Pārliciet paprikas uz

- 9 cl olīveļļas
- 3 daiviņas ķiploka, sakapātas
- Sāls un pipari
- 1,5 ēd.k. citrona sulas
- 3 ēd.k. svaigi sakapāta bazilika
- 95 g melno olīvu

Steikam:

- 6 gab. antrekota

šķīvi, pēc tam sajauciet ar citrona sulu, baziliku, olīvām un atlikušo olīveļļu.

Noslaukiet šķīvjus. Vēlreiz ieslēdziet OptiGrill. Izvēlieties iestatījumu  (Liellops) un nospiediet OK (Labi).

Nosusiniet steikus ar papīra dvieli. Apkaisiet abas steika puses ar sāli un pipariem. Kad ierīce ir uzkaršusi, uzlieciet steikus uz grila (tas būs jādara 2 daļās) un nolaidiet vāku. Gatavojiet, līdz indikatora krāsa atbilst tam, kādu vēlaties savu steiku — dzeltens nozīmē pusjēls, oranžs — vidēji izcepts, sarkans — izcepts.

Pārliciet steikus uz šķīvjiem un pasniedziet ar čili mērci un marinētajām paprikām.

Marinētās paprikas var sagatavot iepriekš un uzglabāt ledusskapī.

Antrekotu varat aizstāt ar citiem liellopa steikiem, piemēram, romšteku, ārējās filejas steiku vai flanksteiku.

CAPRESE VISTAS IESMIŅI AR GRILĒTIEM BAKLAŽĀNIEM

| 6 personām | 15 min. |

Sānu termostats

10 iesmiņi

Baklažāniem:

- 1 kg baklažānu (apm. 3 gab.)
- 1,5 tēj.k. sāls
- 8 ēd.k. olīveļļas
- 60 g pesto

Iesmiņiem:

- 900 g vistas filejas (apm. 4 gab.)

- 2 tēj.k. ķiploka granulu
- 2 tēj.k. Provansas garšvielu maisījuma
- 1,5 tēj.k. sāls
- 1,5 ēd.k. balzametiķa
- 36 ķiršu tomātiņi (apm. 300 g)
- 24 mocarella bumbiņas (apm. 120 g)

- 1 bunte bazilika


Nomazgājiet baklažānus. Sagrieziet tos gareniski 1 cm biežās šķēlēs. Ielieciet tos lielā bļodā, apkaisiet ar sāli un pievienojiet pusi olīveļļas. Samaisiet ar rokām, lai visas šķēles būtu apklātas. Nelielā bļodā sajauciet pesto ar atlikušo eļļu.

Sagrieziet vistas filejas 48 kubiņos. Ielieciet tos lielā bļodā, pievienojiet ķiploku granulas, Provansas garšvielu maisījumu, sāli un balzametiķi un samaisiet. Sagatavojiet iesmiņus, uz katra iesmiņa uzspraužot pārmaiņus 4 vistas kubiņus, 3 ķiršu tomātiņus un 2 mocarella bumbiņas.

Atveriet OptiGrill BBQ pozīcijā. Iestatiet sānos esošo termostatu 4. pozīcijā. Kad ierīce ir uzkaršēta, uzlieciet baklažāna šķēles uz paplātes un grilējiet 5 minūtes no katras puses. Tas būs jādara 2 daļās. Ievietojiet grilētos baklažānos traukā, pārlejiet pāri pesto un garnējiet ar bazilika lapām.

Uzlieciet iesmiņus uz paplātes un gatavojiet 15 minūtes, tos regulāri apgrozot, lai tie tiktu vienmērīgi grilēti no visām pusēm. Smalki sakapājiet atlikušos baziliku un pārkaisiet pāri iesmiņiem. Pasniedziet kopā ar baklažāniem.

LAZANJA

| 6-8 personām |  20 min. |
Manuālais režīms M

- 150 g sīpola
- 75 g burkānu
- 3 ķiploka daiviņas
- 75 g selerija sakņu
- 2 ēdamkarote olīveļļas
- 375 g maltās gaļas (liellops vai cūkgaļas un liellopa maisījums)
- 900 g tomātu biezeņa
- 2 tējkarote timiāna
- 30 g sviesta
- 30 g miltu
- 300 ml piena
- 250 g svaigu lazanjās plākšņu (apmēram 6 plāksnes)
- 75 g sarīvēts mocarella siers, Sāls, pipari

Nomizojiet sīpolu, burkānus un ķiploka daiviņas. Sagrieziet ļoti smalkos gabaliņos, kā arī seleriju.

Lielā pannā uz vidējas uguns sakarsējiet eļļu, pievienojiet dārzeņus un gatavojiet 5 minūtes. Pievienojiet malto gaļu, samaisiet, lai gaļa sadalītos mazos gabaliņos, pēc tam pievienojiet tomātu biezeni, timiānu, sāli un piparus. Gatavojiet 20 minūtes.


Katliņā izkausē sviestu, pievieno miltus un sakul, tad putojot pievieno pienu un vāra apmēram 5 minūtes, joprojām putojot, līdz bešamela mērce sabiezē. Pievienojiet sāli un piparus.

leļējiet daļu gaļas mērces cepšanas paplātē. Sakārtojiet lazanjās plāksnes

kārtā, nepieciešamības gadījumā tās sagriežot. Izklidējiet pusi no atlikušās gaļas mērces, pievienojiet vēl vienu kārtu lazanjās plākšņu, tad atlikušo gaļas mērci. Pārklājiet ar lazanjās plāksnēm, piespiediet, tad izklidējiet bešamela mērci un pārkaisiet ar rivētu mocarellu.

Ievietojiet gatavošanas paplāti OptiGrill. Aizveriet grilu un ieslēdziet. Automātiski tiek izvēlēta manuālā programma. Izvēlieties krāsu iestatījumu Orange (Oranžs) ar pogu M un nospiediet OK (Labi). Kad uzsildīšana ir beigusies, gatavojiet cepeškrāsnī 20 minūtes.

PAPRIKAS LASIS AR SAUTĒTĀM CUKĪNI SLOKSNĒM

| 6 personām |  15 min. |
Sānu termostats

- 1,5 tējk. kūpinātās paprikas
- 0,5 tējk. čili pārslu
- 1 citrons, sula un mīkstums
- 4,5 ēd.k. olīveļļas
- Sāls
- 6 laša filejas bez ādas (apm. 560 g)
- 900 g cukīni (apm. 2 gab.)
- 4 ķiploka daiviņas
- 2 sauja bazilika lapu
- 50 g zaļo olīvu bez kauliņiem

Sajauciet kūpināto papriku, pusi čili pārslu, citrona sulu, trešdaļu olīveļļas un sāli pēc garšas. Pārlejiet šo maisījumu laša filejām un atlieciet malā, lai tās iemarinējas.

Nomazgājiet cukīni un sagrieziet ļoti plānās sloksnēs, vislabāk tam izmantot mandolīnu. Nomizojiet un sakapājiet ķiploka daiviņas.

Aplejiet sakapātos ķiplokus ar atlikušo olīveļļu, uzkaisiet čili pārslas un sāli un uzlieciet uz krāsns paplātes.

Izņemiet OptiGrill apakšējo paplāti

un ievietojiet krāsns paplāti. Pilnībā atveriet grila durtiņas. Iestatiet sānos esošo termostatu 4. pozīcijā. Regulāri apmaisiet ķiplokus un, kad ierīce ir uzkarusī, pievienojiet pannas paplātē cukīni sloksnes un uzlieciet laša filejas uz grila paplātes. Grilējiet lasi apmēram 4 minūtes no katras puses, regulāri apmaisot cukīni.

Pievienojiet krāsns paplātē citrona mizu, bazilika lapas un olīvas. Vēlreiz visu apmaisiet un pasniedziet ar grilētajām laša filejām.

Gatavošanas laiku pielāgojiet atbilstoši laša fileju biezumam. Pasniedziet ar citrona daiviņām. Lai padarītu ēdienu krāsaināku, izmantojiet gan zaļos, gan dzeltenos cukīni.

ru - СОДЕРЖАНИЕ





- 38 КРАТКОЕ РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ
- 52 ТАБЛИЦУ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД
- 125 РЕЦЕПТЫ
- 126 ГРИЛЬ
 - АНТРЕКОТ НА ГРИЛЕ С СОУСОМ ЧИЛИ И МАРИНОВАННЫМИ ПЕРЦАМИ
- 127 БАРБЕКЮ
 - КУРИЦА «КАПРЕЗЕ» НА ШПАЖКАХ С ЖАРЕННЫМИ НА ГРИЛЕ БАКЛАЖАНАМИ
- 128 ЗАПЕКАНИЕ
 - ЛАЗАНЬЯ
- 129 ГАРНИР+ОСНОВНОЕ БЛЮДО
 - ЛОСОСЬ С ПАПРИКОЙ И ОБЖАРЕННЫМИ ПОЛОСКАМИ ИЗ ЦУКИНИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ



АНТРЕКОТ НА ГРИЛЕ С СОУСОМ ЧИЛИ И МАРИНОВАННЫМИ ПЕРЦАМИ

| 6 порции | 15 мин. |

автоматических программ  

Для соуса чили потребуется:

- 3 ч. л. коричневого сахара
- 1,5 ст. л. рисового уксуса
- 90 г томатного соуса
- 1,5 ч. л. соуса шрирача (или другого острого соуса)

Для маринованных перцев потребуется:

- 3 красных перца
- 3 желтых перца

В чаше приготовьте соус чили, смешав коричневый сахар и уксус до растворения сахара. Затем добавьте томатный соус и соус шрирача, перемешайте и отложите в сторону.

Включите OptiGrill. Выберите параметр  и нажмите ОК.

Разрежьте перцы пополам, удалите семена и разрежьте каждую половинку вдоль на три части. Смешайте с половиной оливкового масла и измельченным чесноком, приправьте солью и черным перцем.

После того, как прибор прогрелся, положите перцы на гриль и закройте крышку. (это нужно будет сделать в 2 захода)


Готовьте, пока индикатор не загорится красным. Переложите перцы на тарелку, затем смешайте

- 90 мл оливкового масла
- 3 измельченных зубчика чеснока
- Соль и перец
- 1,5 ст. л. лимонного сока
- 3 ст. л. измельченного базилика
- 95 г маслин

Для антрекота потребуется:

- 6 антрекота

их с лимонным соком, базиликом, маслинами и оставшимся оливковым маслом.

Протрите пластины. Снова включите OptiGrill. Выберите параметр  и нажмите ОК.

Просушите антрекоты кухонным полотенцем. Приправьте каждый антрекот солью и перцем с обеих сторон. После того, как прибор прогрелся, положите антрекоты на гриль (это нужно будет сделать в 2 захода) и опустите крышку. Готовьте до тех пор, пока индикатор не совпадет с желаемой прожаркой — желтый для прожарки «с кровью», оранжевый для средней прожарки и красный для полной прожарки.

Переложите антрекоты на тарелку и подавайте с соусом чили и маринованными перцами.

Маринованные перцы можно приготовить заранее и хранить в холодильнике.

Вы также можете заменить антрекот другими кусками говядины, например ромштекс, сирлоин или пашину.

КУРИЦА «КАПРЕЗЕ» НА ШПАЖКАХ С ЖАРЕННЫМИ НА ГРИЛЕ БАКЛАЖАНАМИ

| 6 порции | 15 мин. |

Боковой термостат

- 10 шпажек

Для баклажанов потребуется:

- 1 кг баклажанов (прибл. 3 шт.)
- 1,5 ч. л. соли
- 8 ст. л. оливкового масла
- 60 г песто

Для куриного шашлыка на шпажках потребуется:

- 900 г куриного филе (прибл. 4 шт)

- 2 ч. л. сушеного чеснока
- 2 ч. л. прованских трав
- 1,5 ч. л. соли
- 1,5 ст. л. бальзамического уксуса
- 36 помидора черри (прибл. 300 г)
- 24 шариков моцареллы (прибл. 120 г)

- 1 пучок базилика


Помойте баклажаны. Разрежьте их вдоль на ломтики толщиной 1 см. Положите их в большую миску, посыпьте солью и добавьте половину оливкового масла. Перемешайте руками, чтобы все ломтики были покрыты солью и маслом. В маленькой миске смешайте песто и оставшуюся часть оливкового масла.

Нарежьте куриное филе кубиками на 48 кусочка. Положите их в большую миску, затем добавьте туда сушеный чеснок, прованские травы, соль, уксус и перемешайте. Насадите на каждую шпажку поочередно 4 кусочка курицы, 3 помидора черри и 2 шарика моцареллы.

Откройте OptiGrill в положении для барбекю. Установите термостат сбоку на 4. После того как прибор нагрелся, положите ломтики баклажанов на противень и жарьте их в течение 5 минут с каждой стороны. Это необходимо будет сделать в 2 захода. Положите баклажаны на тарелку, сверху полейте песто и украсьте половиной листьев базилика.

Поместите шпажки на противень и готовьте в течение 15 минут, регулярно поворачивая, чтобы ингредиенты поджарились со всех сторон. Мелко нарежьте оставшийся базилик и посыпьте его сверху на шпажки. Подавайте с баклажанами.

ЛАЗАНЬЯ

| 6-8 порции |  20 мин. |

Ручной режим М

- 150 г лука
- 75 г моркови
- 3 зубчика чеснока
- 75 г стеблей сельдерея
- 2 ст. л. оливкового масла
- 375 г фарша (говяжьего или смесь свинины и говядины)
- 900 г томатного пюре
- 2 ч. л. тимьяна
- 30 г сливочного масла
- 30 г муки
- 300 мл молока
- 250 г листов теста для лазаньи (около 6 листов)
- 75 г тертого сыра моцарелла, Соль, Перец

Почистите лук, морковь и чеснок. Мелко нарежьте их вместе с сельдереем.

Разогрейте масло на большой сковороде на среднем огне, добавьте овощи и готовьте в течение 5 минут. Добавьте фарш, перемешайте, чтобы фарш распался на мелкие кусочки, затем добавьте томатное пюре, тимьян, соль и перец. Оставьте томиться на 20 минут.

В сотейнике расплавьте сливочное масло, добавьте муку и тщательно перемешайте, затем влейте молоко, не переставая помешивать смесь, и готовьте в течение 5 минут, постоянно помешивая, пока соус бешамель не загустеет. Приправьте солью и перцем.


Налейте немного мясного соуса на дно противня. Выложите листы

теста для лазаньи первым слоем на дно. Распределите половину оставшегося мясного соуса, добавьте еще один слой листов теста и налейте оставшийся мясной соус. Накройте листами теста для лазаньи вторым слоем, надавите сверху, а затем налейте соус бешамель и посыпьте тертым сыром моцарелла.

Поместите противень для запекания в OptiGrill. Закройте крышку гриля и включите его. Автоматически выбирается ручная программа. Выберите оранжевую настройку с кнопкой М и нажмите ОК. После завершения предварительного прогрева выпекайте в печи в течение 20 минут.



ЛОСОСЬ С ПАПРИКОЙ И ОБЖАРЕННЫМИ ПОЛОСКАМИ ИЗ ЦУКИНИ

| 6 порции |  15 мин. |

Боковой термостат

- 1,5 ч. л. копченой паприки
- 0,5 ч. л. хлопьев чили
- Сок и цедра одного лимона
- 4,5 ст. л. оливкового масла
- Соль
- 6 филе лосося без кожи (прибл. 560 г)
- 900 г цукини (прибл. 2 шт.)
- 4 зубчика чеснока
- 2 горсть листьев базилика
- 50 г зеленых оливок без косточек

Смешайте копченую паприку, половину хлопьев чили, лимонный сок и треть оливкового масла, добавьте соль по вкусу. Полейте этой смесью филе лосося и оставьте мариноваться.

Помойте цукини и нарежьте на очень тонкие полоски, в идеале с помощью овощерезки. Очистите и измельчите зубчики чеснока.

Добавьте к измельченному чесноку оставшееся оливковое масло и хлопья чили, приправьте солью и поместите в аксессуар-печь.

Снимите нижнюю пластину OptiGrill и замените ее на аксессуар-печь. Полностью откройте дверцу гриля.

Установите термостат сбоку на 4. Постоянно помешивайте чеснок, а после того как прибор разогреется, добавьте полоски цукини в аксессуар-печь и положите филе лосося на гриль. Готовьте лосося на гриле примерно по 4 минуты с каждой стороны и постоянно проверяйте цукини, чтобы они не пригорели.

Добавьте цедру лимона, листья базилика и оливки в аксессуар-печь. Смешайте все и подавайте с жареным на гриле филе лосося.

Подстраивайте время приготовления в зависимости от толщины филе лосося. Подавайте с дольками лимона. Используйте сочетание зеленого и желтого цукини, чтобы добавить красок в ваше блюдо.

uk - ЗМІСТ



38 КОРТКА ІНСТРУКЦІЯ З ВИКОРИСТАННЯ

53 РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ

131 РЕЦЕПТИ

132 ГРИЛЬ

СТЕЙК ІЗ РЕБЕР НА ГРИЛІ ІЗ СОУСОМ ЧИЛІ ТА МАРИНОВАНИМ ПЕРЦЕМ

133 БАРБЕКЮ

КУРЯЧИЙ ШАШЛИК «КАПРЕЗЕ» З БАКЛАЖАНАМИ НА ГРИЛІ

134 ВИПІКАННЯ

ЛАЗАНЬЯ

135 ПОВНОЦІННА СТРАВА



ЛОСОСЬ ІЗ ПАПРИКОЮ ТА ПАСЕРОВАНИМИ СКИБОЧКАМИ ЦУКІНІ

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ



СТЕЙК ІЗ РЕБЕР НА ГРИЛІ ІЗ СОУСОМ ЧІЛІ ТА МАРИНОВАНИМ ПЕРЦЕМ

| 6 порції | 15 хвилин. |

автоматичних програм  


Для приготування соусу чілі потрібно:

- 3 ч. л. коричневого цукру
- 1,5 ст. л. рисового оцту
- 90 г томатного соусу
- 1,5 ч. л. соусу срірача (або іншого гострого соусу)

Для приготування маринованого перцю потрібно:

- 3 червоні перці

У місці приготуйте соус чілі, змішавши коричневий цукор і оцет, поки цукор не розчиниться. Потім додайте томатний соус і соус срірача, перемішайте все та відставте приготовану суміш у сторону.

Увімкніть гриль OptiGrill. Виберіть налаштування  і натисніть ОК.

Розріжте перець навпіл, видаліть насіння і кожну половинку розріжте уздовж ще на три частини.

Змішайте із 2 ст. л. оливкової олії і подрібненими зубчиками часнику та приправте сіллю і перцем.

Після того як прилад попередньо нагріється, покладіть перець на решітку та закрийте гриль. (важко потрібно буде зробити 2 порції)


Готуйте до того часу, поки колір індикатора не зміниться на червоний. Перекладіть перець на блюдо,

- 3 жовті перці
- 9 сл оливкової олії
- 3 зубчики подрібненого часнику
- Сіль і перець
- 1,5 ст. л. лимонного соку
- 3 ст. л. свіжого подрібненого базиліку
- 95 г маслин

Для приготування стейків потрібно:

- 6 стейки з ребер

потім змішайте з лимонним соком, базиліком, оливками та оливковою олією, що залишилися.

Протріть пластини. Знову увімкніть гриль OptiGrill. Виберіть налаштування  і натисніть ОК.

Промокніть стейки паперовим рушником. Приправте кожен стейк з обох сторін сіллю і перцем. Після того як прилад попередньо нагріється, покладіть стейки на решітку (важко потрібно буде зробити 2 порції) і опустіть кришку грилю. Готуйте до тих пір, поки стейки не просмажаться до рівня згідно з індикатором: жовтий — з кров'ю, помаранчевий — середнє просмаження або червоний — повне просмаження.

Перекладіть стейки на тарілки та подавайте із соусом чілі й маринованим перцем.

Маринований перець можна приготувати заздалегідь і зберігати в холодильнику.

Стейки з ребер **також можна замінити** іншими частинами яловичини, наприклад стейками з огузку, філе або бавет.

КУРЯЧИЙ ШАШЛИК «КАПРЕЗЕ» З БАКЛАЖАНАМИ НА ГРИЛІ

| 6 порції | 15 хвилин. |

Бічний термостат

- 10 шпажок

Для приготування баклажанів потрібно:

- 1 кг баклажанів (приблизно 3 шт.)
- 1,5 ч. л. солі
- 8 ст. л. оливкової олії
- 60 г соусу песто

Для приготування шашлику на шпажках потрібно:

- 900 г курячого філе (прибл. 4 штуки)

Помийте баклажани. Наріжте їх уздовж скибочками товщиною 1 см. Покладіть у велику миску, посипте сіллю і додайте 2 ст. л. оливкової олії. Перемішайте всі скибочки руками, щоб вони рівномірно просочилися сіллю та олією. У невеликій мисці змішайте соус песто з рештою олії.

Наріжте куряче філе кубиками (48 кубики). Покладіть кубики у велику миску, додавши гранули часнику, прованські трави, сіль та оцет і перемішайте. Приготуйте шашлик, нанизуючи на кожну шпажку по черзі 4 кубики курячого філе, 3 помідори чері та 2 кульки моцарели.

Відкрийте гриль OptiGrill у положенні «Барбекю». Установіть

- 2 ч. л. гранул часнику
- 2 ч. л. прованських трав
- 1,5 ч. л. солі
- 1,5 ст. л. бальзамічного оцту
- 36 помідори чері (приблизно 300 г)
- 24 кульки моцарели (приблизно 120 г)


- 1 пучок базиліку

на бічному терморегуляторі рівень 4. Після того як прилад попередньо нагріється, викладіть скибочки баклажанів на лоток і обсмажуйте їх на грилі протягом 5 хвилин із кожного боку. Вам потрібно буде обсмажити дві порції. Покладіть обсмажені баклажани на блюдо, потім залийте соусом песто та прикрасьте половиною приготованого листа базиліку.

Покладіть шашлик на шпажках на лоток і готуйте його протягом 15 хвилин, регулярно перевертаючи шпажки, щоб шашлик рівномірно обсмажився з усіх боків. Дрібно наріжте решту базиліку та посипте ім шашлик. Подавайте разом із баклажанами.



ЛАЗАНЬЯ

| 6-8 порції |  20 хвилин. |
Ручний режим М

- 150 г цибулі
- 75 г моркви
- 3 зубчики часнику
- 75 г стебел селери
- 2 ст. л. оливкової олії
- 375 г м'ясного фаршу (яловичина або суміш свинини та яловичини)
- 900 г томатного пюре
- 2 ч. л. чебрецю
- 30 г вершкового масла
- 30 г муки
- 30 мл молока
- 250 г листів свіжої лазаньї (близько 6 листів)
- 75 г тертого сиру моцарела, Сіль, Перець

Очистіть цибулю, моркву та зубчики часнику. Наріжте їх дуже дрібними шматочками. Також наріжте таким чином селеру.

У великій сковороді на середньому вогні розігрійте олію, додайте овочі та готуйте 5 хвилин. Додайте фарш, перемішайте, щоб розділити його на невеликі шматочки, потім додайте томатне пюре, чебрець, сіль і перець. Залиште готуватися на 20 хвилин.

Розтопіть вершкове масло в каструлі, додайте борошно та збийте, потім, збиваючи, додайте молоко та готуйте близько 5 хвилин, продовжуючи збивати, поки бешамель не загусне. Приправте сіллю і перцем.

На дно дека для випікання налейте трохи м'ясного соусу. Розкладіть

шар листів для лазаньї, за потреби розрізавши їх. Змастіть половиною м'ясного соусу, що залишився, додайте ще один шар листів лазаньї, а потім полийте залишками м'ясного соусу. Накрийте листами лазаньї, притисніть їх, потім змастіть соусом бешамель і посипте тертою моцарелою.

Помістіть деко для випікання в OptiGrill. Закрийте гриль і увімкніть його. Ручна програма вибирається автоматично. Виберіть налаштування помаранчевого кольору за допомогою кнопки М і натисніть ОК. Після закінчення розігрівання випікайте страву в духовій шафі 20 хвилин.



ЛОСОСЬ ІЗ ПАПРИКОЮ ТА ПАСЕРОВАНИМИ СКИБОЧКАМИ ЦУКІНІ

| 6 порції |  15 хвилин. |
Бічний термостат

- 1,5 ч. л. копченої паприки
- 0,5 ч. л. пластівців перцю чилі
- Сік і цедро 1 лимона
- 4,5 ст. л. оливкової олії
- Сіль
- 6 філе лосося без шкіри (прибл. 560 г)
- 900 г цукіні (приблизно 2 штуки)
- 4 зубчики часнику
- 2 жменя листя базиліку
- 50 г зелених оливков без кісточок

Змішайте копчену паприку, половину порції пластівців перцю чилі, лимонний сік, 1 ст. л. оливкової олії та додайте сіль за смаком. Цією сумішшю залийте філе лосося і залиште маринуватися.

Промийте та наріжте цукіні дуже тонкими смужками, в ідеалі за допомогою овочерізки. Очистіть і подрібніть зубчики часнику.

Посипте подрібнений часник залишками оливкової олії та пластівців чилі, приправте сіллю і помістіть у форму для випікання.

Зніміть нижню пластину грилю OptiGrill і замініть її на форму для

випікання. Повністю відкрийте дверцята грилю. Установіть на бічному терморегуляторі рівень 4. Часто помішуйте часник і, коли прилад попередньо нагріється, покладіть смужки цукіні у форму для випікання, а філе лосося — на лоток для грилю. Обсмажте лосось приблизно протягом 4 хвилин із кожного боку, постійно помішуючи цукіні.

Додайте у форму для випікання цедро лимона, листя базиліку та оливки. Ще раз перемішайте й подавайте з філе лосося, приготованим на грилі.

Відрегулюйте час готування відповідно до товщини філе лосося. Подавайте із частинками лимона. Використовуйте суміш зелених та жовтих цукіні, щоб додати трохи більше кольору.

ro - CUPRINS



38 GHID DE PORNIRE RAPIDĂ

54 GHID DE GĂTIT

137 REȚETE

138 GRILL

ANTRICOT LA GRĂTAR CU SOS CHILLI ȘI ARDEI MARINAȚI

139 GRĂTAR

FRIGĂRUI DE PUI CAPRESE CU VINETE LA GRĂTAR

140 COACERE

LASAGNA

141 MASĂ COMPLETĂ

SOMON CU BOIA ȘI FĂȘII DE DOVLECEI SOTÉ



TIMP DE PREPARARE





ANTRICOT LA GRĂȚAR CU SOS CHILLI ȘI ARDEI MARINAȚI

| 6 porții | 15 min. |

Programe automate  


Pentru sosul chilli:

- 3 lingurițe de zahăr brun
- 1,5 lingură de oțet de orez
- 90 g pastă de roșii
- 1,5 linguriță de sos sriracha (sau alt sos picant)

Pentru ardeii marinați:

- 3 ardei roșii
- 3 ardei galbeni

Într-un bol, pregătiți sosul chilli amestecând zahărul brun și oțetul până când se dizolvă zahărul. Apoi adăugați sosul de roșii și sosul sriracha, amestecați și lăsați deoparte.

Porniți aparatul OptiGrill. Selectați setarea  și apăsați OK.

Tăiați ardeii în jumătăți, scoateți semințele și tăiați fiecare jumătate în trei bucăți, pe lungime. Amestecați cu jumătate din uleiul de măsline și căței de usturoi tocați, apoi asezonați cu sare și piper.

După ce aparatul s-a preîncălzit, așezați ardeii pe grill și închideți-l. (va trebui să faceți acest lucru în 2 tranșe)


Lăsați-i la copt până ce indicatorul luminos luminează roșu. Scoateți ardeii

- 9 cl ulei de măsline
- 3 căței de usturoi, tocați
- Sare și piper
- 1,5 lingură de suc de lămâie
- 3 linguri de busuioc proaspăt tocat
- 95 g măsline negre

Pentru friptură:

- 6 antricoate

pe un vas, apoi amestecați-i cu suc de lămâie, busuioc, măsline și restul uleiului de măsline.

Ștergeți plăcile. Porniți aparatul OptiGrill din nou. Selectați setarea  și apăsați OK.

Tapotați ușor fripturile cu un șervet de bucătărie. Asezonați fiecare friptură cu sare și piper pe amândouă părțile. După ce aparatul s-a preîncălzit, așezați fripturile pe grill (va trebui să faceți acest lucru în 2 tranșe) și coborâți capacul. Gătiți până ce indicatorul luminos afișează gradul de rumenire a fripturii pe care îl doriți: galben pentru „în sânge”, portocaliu pentru „mediu” sau roșu pentru „bine făcut”.

Scoateți fripturile pe farfurii și serviți cu sosul chilli și ardeii marinați.

Ardeii marinați pot fi pregătiți în avans și ținuți la frigider. De asemenea, puteți înlocui antricotul cu alte bucăți de carne de vită, cum ar fi vrăbioară, mușchi sau fleică.



FRIGĂRUI DE PUI CAPRESE CU VINETE LA GRĂȚAR

| 6 porții | 15 min. |

Termostat lateral

- 10 frigărui

Pentru vinete:

- 1 kg vinete (aprox. 3)
- 1,5 linguriță de sare
- 8 linguri de ulei de măsline
- 60 g pesto

Pentru frigărui:

- 900 g fileuri de pui (aprox. 4 bucăți)

Spălați vinetele. Tăiați-le pe lungime, în felii groase de 1 cm. Puneți-le într-un bol mare, presărați-le cu sare și adăugați jumătate din uleiul de măsline. Amestecați cu mâinile pentru a acoperi bine toate felile. Într-un bol mic, amestecați pesto cu restul uleiului.

Tăiați fileurile de pui în 48 de cuburi. Puneți-le într-un bol mare cu usturoiul granulat, ierburile de Provence, sare și oțet și amestecați bine. Pregătiți frigăruiile înfingând alternativ 4 cuburi de pui, 3 roșii cherry și 2 bile de mozzarella pe fiecare frigăruie.

- 2 linguriță de usturoi granulat
- 2 linguriță de ierburi de Provence
- 1,5 linguriță de sare
- 1,5 lingură de oțet balsamic
- 36 roșii cherry (aprox. 300 g)
- 24 bile de mozzarella (aprox. 120 g)

- 1 legătură de busuioc

Deschideți OptiGrill în poziția grătar. Setati termostatul din lateral la 4. După ce aparatul s-a preîncălzit, așezați felile de vinete pe tavă și prăjiți-le timp de 5 minute pe fiecare parte. Va trebui să faceți acest lucru în 2 tranșe. Așezați vinetele la grătar într-un vas, apoi turnați pesto deasupra și decorați cu jumătate din frunzele de busuioc.

Așezați frigăruiile în tavă și lăsați-le la prăjit timp de 15 minute, întorcându-le frecvent pentru a vă asigura că se pătrund pe toate părțile. Tocați mărunț restul busuiocului și presărați-l peste frigărui. Serviți cu vinete.

LASAGNA

| 6-8 porții |  20 min. |
Mod manual M

- 150 g ceapă
- 75 g morcovi
- 3 căței de usturoi
- 75 g tije de țelină
- 2 lingură de ulei de măsline
- 375 g carne măcinată (vită sau amestec de porc și vită)
- 900 g pastă de roșii
- 2 linguriță de cimbru
- 30 g unt
- 30 g făină
- 30 cl de lapte de vacă
- 250 g foi de lasagna proaspete (aprox. 6 foi)
- 75 g brânză mozzarella rasă, Sare, piper

Descojiți ceapa, morcovii și cățeii de usturoi. Tăiați în bucăți foarte mici, inclusiv țelina.

Încingeți uleiul într-o tigaie mare la foc mediu, adăugați legumele și gătiți timp de 5 minute. Adăugați carnea măcinată, amestecați pentru a o desface în bucăți mai mici, apoi adăugați pasta de roșii, cimbrul, sarea și piperul. Lăsați la gătit timp de 20 de minute.

Topiți untul într-o tigaie, adăugați făina și amestecați cu un tel; adăugați laptele în timp ce amestecați și gătiți aprox. 5 minute, amestecând până când sosul béchamel se îngroașă. Asezonati cu sare și piper.

Turnați puțin sos pentru carne pe fundul tăvii de copt. Așezați un strat de foi de lasagna, tăindu-le dacă este necesar. Întindeți jumătate din sosul rămas, adăugați un nou strat de foi de lasagna, apoi sosul rămas. Acoperiți cu foi de lasagna și apăsați, apoi întindeți sos béchamel și presărați brânză mozzarella rasă.

Așezați tava de copt în OptiGrill. Închideți grillul și porniți-l. Programul Manual se selectează automat. Alegeți setarea de culoare Portocaliu folosind butonul M și apăsați OK. Odată ce preîncălzirea este finalizată, lăsați cuptorul să coacă timp de 20 de minute.



SOMON CU BOIA ȘI FÂȘII DE DOVLECEI SOTÉ

| 6 porții |  15 min.
Termostat lateral

- 1,5 linguriță de boia de ardei afumată
- 0,5 linguriță de fulgi de ardei iute
- 1 lămâie, suc și coaja rasă
- 3 linguri de ulei de măsline
- Sare
- 6 fileuri de somon fără piele (aprox. 560 g)
- 900 g dovlecei (aprox. 2 bucăți)
- 4 căței de usturoi
- 2 mână de frunze de busuioc
- 50 g măsline verzi fără sămbure

Amestecați boiaua afumată, jumătate din fulgii de ardei iute, suc și coaja de lămâie, o treime din uleiul de măsline și sare după gust. Turnați acest amestec peste fileurile de somon și lăsați deoparte la marinat.

Spălați dovleceii și feliați-i în fâșii foarte subțiri, preferabil cu o răzătoare mandolină. Decojiți și mărunțiți cățeii de usturoi.

Acoperiți usturoiul mărunțit cu uleiul de măsline și fulgii de ardei iute rămași, asezonati cu sare și apoi puneți totul în accesoriul pentru cuptor.

Scoateți placa inferioară a aparatului OptiGrill și înlocuiți-o cu accesoriul

pentru cuptor. Deschideți complet ușa grătarului. Setați termostatul din lateral la 4. Amestecați usturoiul des și, după ce aparatul s-a preîncălzit, adăugați fâșiile de dovlecei în accesoriul pentru cuptor și așezați fileurile de somon pe tava de grill. Prăjiți somonul aproximativ 4 minute pe fiecare parte, amestecând dovleceii continuu.

Adăugați coaja rasă de lămâie, frunzele de busuioc și măslinele în accesoriul pentru cuptor. Amestecați totul o ultimă dată și serviți cu fileurile de somon la grătar.

Reglați timpul de gătire în funcție de grosimea fileurilor de somon. Serviți cu sferturi de lămâie. Folosiți un amestec de dovlecei verzi și galbeni pentru mai multă culoare.

bg - СЪДЪРЖАНИЕ



38 НАРЪЧНИК ЗА УПОТРЕБА

55 РЪКОВОДСТВО ЗА ГОТВЕНЕ

143 РЕЦЕПТИ

144 ГРИЛ

РИБАЙ СТЕК НА ГРИЛ С ЧИЛИ СОС И МАРИНОВАНИ ЧУШКИ

145 БАРБЕКЮ

ПИЛЕШКИ ШИШЧЕТА „КАПРЕЗЕ“ С ГРИЛОВАНИ ПАТЛАДЖАНИ

146 ПЕЧЕНЕ НА СЛАДКИШИ

ЛАЗАНЯ

147 ПЪЛНО МЕНЮ



СЪОМГА С ЧЕРВЕН ПИПЕР СЪС СОТИРАНИ ЛЕНТИ ОТ ТИКВИЧКИ

ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ



РИБАЙ СТЕК НА ГРИЛ С ЧИЛИ СОС И МАРИНОВАНИ ЧУШКИ

| 6 човека | 15 мин. |

автоматични програми  


За чили соса:

- 3 ч.л. кафява захар
- 1,5 с.л. оризов оцет
- 90 g доматиен сос
- 1,5 ч.л. сос шрирача (или друг лют сос)

За маринованите чушки:

- 3 червени чушки
- 3 жълти чушки

В купа пригответе чили соса, като разбъркате кафявата захар и оцета, докато захарта се разтвори. След това добавете доматиения сос и соса шрирача, разбъркайте и оставете настрана.

Включете Вашия OptiGrill. Изберете настройка  (Чушки) и натиснете ОК.

Нарежете чушките наполовина, отстранете семките и нарежете всяка половина на три части по дължина. Разбъркайте половината зехтин с накълцаните скилидки чесън и овкусете със сол и черен пипер.

След като уредът е загрят предварително, поставете чушките върху грила и го затворете. (ще трябва да направите това на 2 партиди)

Оставете ги да се готвят, докато индикаторната лампичка стане червена. Прехвърлете чушките в


■ 9 cl зехтин

- 3 скилидки чесън, накълцани
- Сол и черен пипер
- 1,5 с.л. лимонов сок
- 3 с.л. пресен накълцан босилек
- 95 g черни маслини

За стека:

- 6 рибай стека

чиния, след което ги разбъркайте с лимоновия сок, босилека, маслините и останалия зехтин.

Избършете плочите. Включете отново Вашия OptiGrill. Изберете настройката  (Телешко) и натиснете ОК.

Подсушете стековете с кухненска ролка. Овкусете всеки стек от двете страни със сол и черен пипер. След като уредът е загрят предварително, поставете стековете върху грила (ще трябва да направите това на 2 партиди) и спуснете капака. Гответе, докато индикаторната лампичка светне в цвят, който съответства на предпочитанията Ви по отношение на стековете: жълт за алангле, оранжев за средно изпечено или червен за добре изпечено.

Прехвърлете стековете в чиния и сервирайте с чили соса и маринованите чушки.

Маринованите чушки могат да се приготвят предварително и да се съхраняват в хладилника.

Можете също така да замените рибай стековете с други видове телешко месо, като например рамстек, контрафиле или фланк стек.

ПИЛЕШКИ ШИШЧЕТА „КАПРЕЗЕ“ С ГРИЛОВАНИ ПАТЛАДЖАНИ

| 6 човека | 15 мин. |

Страничен термостат

■ 10 шишчета

За патладжаните:

- 1 kg патладжани (прибл. 3)
- 1,5 ч.л. сол
- 8 с.л. зехтин
- 60 g песто

За шишчетата:

- 900 g пилешки филета (прибл. 4)

- 2 ч.л. чесън на гранули
- 2 ч.л. провансалски билки
- 1,5 ч.л. сол
- 1,5 с.л. балсамов оцет
- 36 броя чери домата (приблизително 300 g)
- 24 топки моцарела (прибл. 120 g)

- 1 връзка босилек

Измийте патладжаните. Нарежете ги по дължина на филийки с дебелина 1 cm. Сложете ги в голяма купа, поръсете със сол и добавете половината зехтин. Разбъркайте с ръце, за да сте сигурни, че всички филийки са покрити със сместа. В малка купа разбъркайте пестото с останалия зехтин.


Нарежете пилешките филета на 48 кубчета. Сложете ги в голяма купа заедно с чесъна на гранули, провансалските билки, солта и оцета и разбъркайте. Пригответе шишчетата, като на всяко шишче редувате по 4 пилешки кубчета, 3 чери домата и 2 топки моцарела.

Отворете Вашия OptiGrill в позиция „барбежо“. Задайте страничния

термостат на 4. След като уредът е загрят предварително, поставете филийките патладжан върху тавата и ги гриловайте за 5 минути от всяка страна. Ще трябва да направите това на 2 партиди. Поставете грилованите патладжани в чиния, след което полейте с пестото и гарнирайте с половината листа босилек.

Поставете шишчетата върху тавата и ги оставете да се готвят 15 минути, като ги обръщате редовно, за да сте сигурни, че са гриловани от всички страни. Накълцайте на ситно останалия босилек и го поръсете върху шишчетата. Сервирайте с патладжаните.

ЛАЗАНЯ

| 6-8 човека |  20 мин. |

Manual mode (Ръчен режим) M

- 150 g лук
- 75 g моркови
- 3 скилидки чесън
- 75 g листа от целина
- 2 супена лъжица зехтин
- 375 g кайма (телешка или смес от свинско и телешко)
- 900 g доматино пюре
- 2 ч.л. мащерка
- 30 g масло
- 30 g брашно
- 30 ml прясно мляко
- 250 g пресни кори за лазаня (около 6 кори)
- 75 g настъргана моцарела, Сол, черен пипер

Обелете лука, морковите и скилидките чесън. Нарезжете ги на много малки парчета, както и целината.

Загрейте олиото в голям тиган на среден огън, добавете зеленчуците и гответе 5 минути. Добавете каймата, като я разбърквате, докато стане на малки парченца, след което добавете доматино пюре, мащерката, солта и черния пипер. Оставете да се готви за 20 минути.


Разтопете маслото в тиган, добавете брашното и разбийте, след което добавете млякото, без да спирате да разбивате, и гответе около 5 минути, като продължавате да разбивате, докато бешамелът се сгъсти. Подправете със сол и черен пипер.

Сипете малко от соса с месо на дъното на тавата за печене. Подредете един слой кори за лазаня, като ги срязвате, ако е необходимо. Намажете с половината от останалия сос с месо, добавете още един слой кори за лазаня, след което останалия сос с месо. Покрийте с кори за лазаня, натиснете, след което намажете със сос бешамел и поръсете с настърганата моцарела.

Поставете тавата за печене във Вашия OptiGrill. Затворете грила и го включете. Автоматично е избрана програмата с ръчни настройки. Изберете настройката за оранжев цвят с бутон M и натиснете ОК. След като предварителното загряване приключи, оставете да се пече за 20 минути.



СЪОМГА С ЧЕРВЕН ПИПЕР СЪС СОТИРАНИ ЛЕНТИ ОТ ТИКВИЧКИ

| 6 човека |  15 мин. |

Страничен термостат

- 1,5 ч.л. пушен червен пипер
- 0,5 ч.л. лют червен пипер на люспи
- 1 лимон, сок и кора
- 4,5 с.л. зехтин
- Сол
- 6 филета от съомга без кожа (прибл. 560 g)
- 900 g тиквички (прибл. 2)
- 4 скилидки чесън
- 2 шепи листа от босилек
- 50 g зелени маслини без костилка

Разбъркайте пушения червен пипер, половината лют червен пипер на люспи, лимоновия сок, една трета от зехтина и сол на вкус. Изсипете тази смес върху филетата от съомга и оставете настрана да се маринуват. Измийте тиквичката и нарежете на много тънки ивици, най-добре с резачка за ябълки. Обелете и смелете скилидките чесън.

Покрийте смеления чесън с останалия зехтин и лют червен пипер на люспи, овкусете със сол и поставете в аксесоара за фурна.

Отстранете долната плоча на OptiGrill и я сменете с аксесоара за

фурна. Отворете напълно вратата на грила. Задайте страничния термостат на 4. Разбърквайте често чесъна и след като уредът е загрял предварително, добавете ивиците тиквичка към аксесоара за фурна и поставете филетата от съомга върху грил тавата. Гриловайте съомгата за приблизително 4 минути от всяка страна, като бъркате тиквичките непрекъснато.

Добавете лимоновата кора, листата босилек и маслините в аксесоара за фурна. Разбъркайте за последен път и сервирайте с грилованите филета от съомга.

Регулирайте времето за готвене според дебелината на филетата от съомга. Сервирайте с резенчета лимон. Използвайте микс от зелена и жълта тиквичка, за да добавите малко повече цвят към ястието.

hr - SADRŽAJ





- 56 UPUTE ZA BRZI POČETAK
- 70 VODIČ ZA PRIPREMU HRANE
- 149 RECEPTI
- 150 GRILL
 - GRILLANI RIB ODREZAK S UMAKOM OD ČILIJ I MARINIRANIM PAPIKAMA
- 151 ROŠTILJANJE
 - PILEĆI CAPRESE RAŽNJIĆI S GRILLANIM PATLIDŽANIMA
- 152 PEČENJE
 - LAZANJE
- 153 CIJELI OBROK
 - LOSOS S PAPIKOM I SOTIRANIM TRAKAMA TIKVICA

VRIJEME PRIPREME



GRILLANI RIB ODREZAK S UMAKOM OD ČILIJ I MARINIRANIM PAPRIKAMA

| 6 osobe | 15 min. |

Automatskih programa  


Za umak od čilija:

- 3 žličice smeđeg šećera
- 1,5 žlica rižinog octa
- 90 g umaka od rajčice
- 1,5 žličica umaka Sriracha (ili drugog ljutog umaka)

Za marinirane paprike:

- 3 crvene paprike
- 3 žute paprike

U zdjeli pripremite umak od chillija miješajući smeđi šećer i ocat dok se šećer ne rastopi. Zatim dodajte umak od rajčice i umak Sriracha, pomiješajte i stavite sa strane.

Uključite uređaj OptiGrill. Odaberite postavku  i pritisnite U redu.

Prerežite paprike na pola, očistite sjemenke i svaku polovicu uzdužno prerežite na tri komada. Pomiješajte s pola maslinovog ulja i nasjeckanim češnjakom te začinite solju i paprom.

Kad se uređaj zagrijavao, paprike stavite na grill i zatvorite ga. (ovo ćete napraviti u dvije serije)


Ostavite ih da se peku dok indikator ne zasvijetli crveno. Prebacite paprike u posudu, te ih pomiješajte s limunovim

- 9 cl maslinovog ulja
- 3 češnja češnjaka, nasjeckani
- Sol i papar
- 1,5 žlica soka od limuna
- 3 žlice svježeg sjeckanog bosiljka
- 95 g crnih maslina

Za odrezak:

- 6 rib odreska

sokom, bosiljkom, maslinama i ostatkom maslinovog ulja.

Obrišite ploče. Ponovno uključite uređaj OptiGrill. Odaberite postavku  i pritisnite U redu.

Posušite odreske kuhinjskim papirom. Svaki odrezak začinite s obje strane solju i paprom. Kad je uređaj zagrijavao, stavite odreske na grill (ovo ćete napraviti u dvije serije) i spustite poklopac. Pecite sve dok indikator ne odgovara načinu kakvom volite, žuto za slabo pečeno, narančasto za srednje slabo pečeno i crveno za dobro pečeno.

Prebacite odreske na tanjure i poslužite ih uz umak od chillija i marinirane paprike.

Marinirane se paprike mogu unaprijed pripremiti i spremiti u frižider.

Također možete zamijeniti rib odrezak s drugim goveđim mesom kao što je ramstek, odrezak od buta ili odrezak bavette.

PILEĆI CAPRESE RAŽNJIĆI S GRILLANIM PATLIDŽANIMA

| 6 osobe | 15 min. |

Bočni termostat

■ 10 štapića za ražnjiće

Za patlidžane:

- 1 kg palidžana (otprilike 3 komada)
- 1,5 žličica soli
- 8 žlica maslinovog ulja
- 60 g pesto umaka

Za ražnjiće:

- 900 g pilećih odrezaka (otprilike 4)

Operite patlidžane. Prerežite ih uzdužno u kriške debljine 1 cm. Stavite ih u veliku zdjelu, pospite solju i dodajte polovicu maslinovog ulja. Izmiješajte rukama kako biste osigurali da su sve kriške prekrivene. Pesto izmiješajte s preostalim uljem u maloj posudi.

Narežite pileće odreske na 48 kocke. Stavite ih u veliku posudu zajedno s češnjakom u granulama, provansalskim začinicima, solju i octom te pomiješajte. Pripremite ražnjiće tako da naizmjenično nabodete 4 kockice pilećeg mesa, 3 cherry rajčice i 2 kuglice mozzarella na svaki ražnjić.

- 2 žličica češnjaka u granulama
- 2 žličica provansalskih začina
- 1,5 žličica soli


- 1,5 žlica balsamičnog octa
- 26 cherry rajčice (otprilike 300 g)
- 24 kuglice mozzarella (otprilike 120 g)

- 1 svežanj bosiljka

Otvorite uređaj OptiGrill u položaj za roštiljanje. Postavite bočni termostat na 4. Kad je uređaj zagrijavao, stavite kriške patlidžana na pekač i grillajte ih 5 minuta sa svake strane. Ovo ćete morati napraviti u dvije serije. Stavite grillane patlidžane u posudu te ih prelijte pestom i ukrasite polovicom listova bosiljka.

Stavite ražnjiće na pekač i pecite 15 minuta te ih redovito okrećite kako biste osigurali da su grillani sa svih strana. Sitno nasjeckajte ostatak bosiljka i pospite preko ražnjića. Poslužite patlidžane.

LAZANJE

| 6-8 osobe |  20 min. |

Ručni način rada **M**

- 150 g luka
- 75 g mrkve
- 3 režnja češnjaka
- 75 g stabljike celera
- 2 žlica maslinovog ulja
- 375 g mljevenog mesa (govedine ili mješavine svinjetine i govedine)
- 900 g pirea od rajčice
- 2 žličica timijana
- 30 g maslaca
- 30 g brašna
- 30 cl mlijeka
- 250 g svježih listova za lasanje (približno 6 listova)
- 75 g naribane mozzarelle, Sol, Papar

Ogulite luk, mrkvu i češnjak. Narežite ih na vrlo male komade. Isto učinite s celerom.

Zagrijte ulje u velikoj tavi na srednje jakoj vatri, dodajte povrće i pirajte 5 minuta. Dodajte mljeveno meso, miješajte kako bi se meso razdvojilo na manje komade, a zatim dodajte pire od rajčice, timijan, sol i papar. Ostavite da se pirja 20 minuta.


Otopite maslac u posudi za umake, dodajte brašno i miješajte pjenjačom, a zatim dodajte mlijeko, nastavite miješati pjenjačom i kuhajte približno 5 minuta i dalje miješajući, sve dok se bešamel na zgusne. Začinite solju i paprom.

Dio umaka od mesa stavite na dno pekača. Stavite sloj listova za lasanje, prerežite ih ako je potrebno. Premažite polovicom ostatka umaka od mesa, dodajte još jedan sloj listova za lasanje, a zatim stavite ostatak umaka od mesa. Prekrijte listovima za lasanje, pritisnite, a zatim premažite bešamel umakom i posipajte naribanom mozzarellom.

Pekač stavite u OptiGrill. Zatvorite grill i uključite ga. Automatski je odabran ručni program. Odaberite narančastu postavku s pomoću gumba M i pritisnite OK. Kad se uređaj zagrije, ostavite da se lasanje peku 20 minuta.



LOSOS S PAPRIKOM I SOTIRANIM TRAKAMA TIKVICA

| 6 osobe |  15 min.

Bočni termostat

- 1,5 žličica dimljene paprike
- 0,5 žličice chillija
- 1 limun, sok i korica
- 4,5 žlica maslinovog ulja
- Sol
- 6 fileta lososa bez kože (otprilike 560 g)
- 900 g tikvica (otprilike 2)
- 4 češnja češnjaka
- 2 šaka listova bosiljka
- 50 g zelenih maslina bez koštica

Pomiješajte dimljenu papriku, pola čilija, sok od limuna, trećinu maslinovog ulja i sol po želji. Ovom mješavinom prelijte lososa i stavite sa strane da se marinira.

Operite tikvicu i narežite na vrlo tanke trakice, najbolje s manodlinom. Očistite i sameljite češnjak.

Prekrijte mljeveni češnjak s ostatkom ulja i čilijem, začinite solju i stavite u nastavak za pećnicu.

Uklonite donju ploču vašeg uređaja OptiGrill i zamijenite je nastavkom

za pećnicu. U potpunosti otvorite vrata roštilja. Postavite bočni termostat na 4. Stalno miješajte češnjak i kad je uređaj zagrijan, dodajte trakice tikvice u nastavak za pećnicu i stavite filete lososa na grill. Grillajte lososa otprilike 4 minute sa svake strane, stalno miješajući tikvice.

Dodajte koricu limuna, listove bosiljka i masline u nastavak za pećnicu. Još jednom pomiješajte i poslužite s grillanim filetima lososa.

Prilagodite vrijeme pripreme debljini fileta lososa, Poslužite s kriškama limuna. Rabite kombinaciju zelenih i žutih tikvica kako biste dodali još malo boje u jelo.

SI - VSEBINA



56 VODIČ ZA HITER ZAČETEK

71 NAVODILA ZA PEČENJE

155 RECEPTI

156 GRIL

NA ŽARU PEČEN BRŽOLNI STEAK S ČILJEVO OMAKO IN MARINIRANO PAPIKO

157 ŽAR

PIŠČANČJA NABODALA CAPRESE Z JAJČEVCI NA ŽARU

158 PEKA

LAZANJA

159 CELOTEN OBROK



LOSOS S PAPIKO IN POPRAŽENIMI TRAKOVI BUČK

ČAS PRIPRAVE



NA ŽARU PEČEN BRŽOLNI STEAK S ČILIJEVO OMAKO IN MARINIRANO PAPRIKO

| 6 osebe | 15 min. |

Avtomatskih programov  


Za čilijevo omako:

- 3 žlički rjavega sladkorja
- 1,5 žlica riževega kisa
- 90 g paradižnikove omake
- 1,5 žlička omake sriracha (ali druge pekoče omake)

Za marinirane paprike:

- 3 rdeči papriki
- 3 rumeni papriki

V skledi pripravite čilijevo omako tako, da zmešate rjavi sladkor in kis, dokler se sladkor ne raztopi. Nato dodajte paradižnikovo omako in omako sriracha, premešajte in dajte na stran.

Vklopite napravo OptiGrill. Izberite nastavitve  in pritisnite OK.

Paprike prerežite na pol, odstranite semena in vsako polovico po dolžini narežite na tri trakove. Zmešajte s polovico oljčnega olja in sesekljanimi stroki česna ter začinite s soljo in poprom.

Ko je naprava ogreta, položite trakove paprike na žar in ga zaprite. (to boste morali storiti v dveh serijah)


Pustite, da se pečejo, dokler indikator ne zasveti rdeče. Paprike položite

- 9 cl oljčnega olja
- 3 stroka česna, sesekljana
- Sol in poper
- 1,5 žlica limoninega soka
- 3 žlici sesekljane sveže bazilike
- 95 g črnih oliv

Za steak:

- 6 bržolni steaki

v posodo, nato pa jih zmešajte z limoninim sokom, baziliko, olivami in preostalim oljčnim oljem.

Obrišite plošče. Znova vklopite napravo OptiGrill. Izberite nastavitve  in pritisnite OK.

Steake popivnjajte s kuhinjsko brisačko. Vsak steak na obeh straneh začinite s soljo in poprom. Ko je naprava ogreta, položite steake na žar (to boste morali storiti v dveh serijah) in spustite pokrov. Pecite, dokler indikator ne zasveti v skladu s tem, kako vam je steak všeč: rumeno za surov (rare), oranžno za srednje zapečen (medium) ali rdeče za dobro zapečen (well done).

Steake položite na krožnike ter jih postrezite s čilijevo omako in mariniranimi paprikami.

Marinirane paprike lahko pripravite vnaprej in jih shranite v hladilniku.

Namesto bržolnih steakov **lahko uporabite** druge kose govedine, kot so ramstek, šimbas ali bočni zrezki.

PIŠČANČJA NABODALA CAPRESE Z JAJČEVCI NA ŽARU

| 6 osebe | 15 min. |

Stranski termostat

■ 10 nabodal

Za jajčevce:

- 1 kg jajčevcev (pribl. 3 jajčevci)
- 1,5 žlička soli
- 8 žlice oljčnega olja
- 60 g pesta

Za nabodala:

- 900 g piščančjih filejev (pribl. 4 fileji)
- 2 žlička česna v zrnih

■ 2 žlička provansalskih zelišč

■ 2 žlička soli

■ 1,5 žlica balzamičnega kisa

■ 36 češnjevih paradižnikov

(pribl. 300 g)

■ 24 kroglic mocarele (pribl. 120 g)

■ 1 šopek bazilike

Operite jajčevce. Po dolžini jih narežite na 1 cm debele rezine. Dajte jih v veliko skledo, potresite s soljo in dodajte polovico oljčnega olja. Premešajte z rokami in zagotovite, da bodo vse rezine premazane. V manjši posodi zmešajte pesto s preostankom olja.

Piščančje fileje narežite na 48 kock. Stresite jih v veliko skledo, dodajte česen v zrnih, provansalska zelišča, sol in kis ter premešajte. Nabodala pripravite tako, da na vsako izmenično nataknete 4 kocke piščanca, 3 češnjeve paradižnike in 2 kroglice mocarele.

Odprite OptiGrill v položaj za peko na žaru. Nastavite stranski termostat na 4. Ko je naprava ogreta, položite rezine jajčevcev na pladnj in jih na vsaki strani pecite 5 minut. To boste morali narediti v dveh serijah. Pečene jajčevce dajte v posodo, nato pa jih prelijte s pestom in okrasite s polovico listov bazilike.

Nabodala razporedite po pladnju in jih pecite 15 minut, pri čemer jih redno obračajte, da se zapečejo z vseh strani. Na drobno sesekljajte preostalo baziliko in jo potresite po nabodalih. Postrezite z jajčevci.



LAZANJA

| 6-8 osebe |  20 min. |

Ročni način **M**

- 150 g čebule
- 75 g korenčka
- 3 stroka česna
- 75 g stebela zelene
- 2 jedilna žlica olivnega olja
- 375 g mletega mesa (govedina ali mešanica svinjine in govedine)
- 900 g paradižnikovega pireja
- 2 žlička timijana
- 30 g masla
- 30 g moke
- 30 cl mleka
- 250 g svežih listov za lasanjo (pribl. 6 listov)
- 75 g naribane mocarele, Sol, poper

Olupite čebulo, korenje in stroka česna. Skupaj z zeleno jih narežite na majhne koščke.

V večji ponvi na srednjem ognju segrejte olje, dodajte zelenjavo in kuhajte 5 minut. Dodajte mleto meso, premešajte, da meso razpade na manjše koščke, ter nato dodajte paradižnikov pire, sol in poper. Kuhajte 20 minut.

V kozici stopite maslo, dodajte moko in premešajte. Med mešanjem dodajte mleko in kuhajte pribl. 5 minut, dokler se bešamel ne zgosti. Posolite in popoprajte.


Na dno pekača nalijte nekaj omake z mesom. Položite sloje listov za

lasanjo, ki jih po potrebi obrežite. Razporedite polovico preostale omake z mesom, dodajte novo plast listov za lasanjo in nato porazdelite omako z mesom. Prekrijte z listi za lasanjo, potisnite navzdol, prelijte z bešamelom in potresite naribano mocarelo.

Pekač vstavite v napravo OptiGrill. Zaprite napravo in jo prižgite. Samodejno je izbran program "Manual". Z gumbom M izberite nastavitve oranžne barve in pritisnite V redu. Po končanem ogrevanju pecite v pečici 20 minut.



LOSOS S PAPRIKO IN POPRAŽENIMI TRAKOVI BUČK

| 6 osebe |  15 min.

Stranski termostat

- 1,5 žlička dimljene paprike
- 0,5 žličke čilijevih kosmičev
- 1 limona, sok in lupina
- 4,5 žlice oljčnega olja
- Sol
- 6 fileji lososa brez kože (pribl. 560 g)
- 900 g bučk (pribl. 2 bučki)
- 4 stroki česna
- 2 pest listov bazilike
- 50 g zelenih oliv brez koščic

Zmešajte dimljeno papriko, polovico čilijevih kosmičev, limonin sok, tretjino oljčnega olja in sol po okusu. Z mešanico prelijte fileje lososa, nato pa jih dajte na stran, da se marinirajo.

Operite bučke in jih narežite na zelo tanke trakove, po možnosti z rezalnikom mandolina. Olupite in zdrobite stroke česna.

Zdrobljen česen prelijte s preostalim oljčnim oljem, potresite s čilijevimi kosmiči, začinite s soljo, nato pa ga nanesite v pripomoček za pečico.

Odstranite spodnjo ploščo naprave OptiGrill in jo zamenjajte z nastavkom pekača. Popolnoma odprite vrata žara. Nastavite stranski termostat na 4. Pogosto premešajte česen, in ko je naprava ogreta, v pekač dodajte trakove bučk, fileje lososa pa položite na pladenj za žar. Lososa pecite približno 4 minute na vsaki strani, pri tem pa nenehno mešajte bučke.

V pekač dodajte limonino lupino, liste bazilike in olive. Še zadnjič premešajte in postrezite s pečenimi fileji lososa.

Čas pečenja prilagodite glede na debelino filejev lososa. Postrezite z limoninimi rezinami. Uporabite kombinacijo zelenih in rumenih bučk, da dodate malo več barve.

bs - SADRŽAJ



56 PRIRUČNIK ZA BRZI POČETAK

72 VODIČ ZA PEČENJE

161 RECEPTI

162 GRIL

GRILOVANA KRMENADLA SA ČILI SOSOM I MARINIRANIM PAPIKAMA

163 ROŠTILJ

CAPRESE PILEĆI RAŽNJIĆI SA GRILOVANIM PATLIDŽANIMA

164 PEČENJE

LAZANJE

165 CIJELI OBROK



LOSOS SA PAPIKOM I SOTIRANIM TRAKICAMA OD TIKVICA

VRIJEME PRIPREME



GRILOVANA KRMENADLA SA ČILI SOSOM I MARINIRANIM PAPIKAMA

| 6 osobe | 15 min. |

Automatskih programa  


Za čili sos:

- 3 kašičice smeđeg šećera
- 1,5 kašika sirceta od riže
- 90 g paradajz sosa
- 1,5 kašičica sriracha sosa (ili drugog ljutog sosa)

Za marinirane paprike:

- 3 crvene paprike
- 3 žute paprike

U posudi pripremite čili sos tako da miješate smeđi šećer i sirće sve dok se šećer ne istopi. Zatim dodajte sos od paradajza i sriracha sos, promiješajte i stavite sa strane.

Uključite OptiGrill. Izaberite postavku  i pritisnite OK.

Izrežite paprike na pola, očistite sjemenke i svaku polovicu po dužini izrežite na tri komada. Pomiješajte pola maslinovog ulja sa isjeckanim bijelim lukom i začinite sa soli i biberom.

Kada se aparat zagrije, stavite paprike na roštilj i zatvorite ga. (ovoćete morati uraditi u 2 serije)


Ostavite da se peku dok se ne uključi crveni indikator. Prebacite paprike u posudu i pomiješajte ih sa sokom

- 9 cl maslinovog ulja
- 3 česna bijelog luka, isjeckana
- So i biber
- 1,5 kašika limunovog soka
- 3 kašike svježe isjeckanog bosiljka
- 95 g crnih maslina

Za krmenadlu:

- 6 krmenadle

od limuna, bosiljkom, maslinama i ostatkom maslinovog ulja.

Obrišite ploče. Ponovo uključite OptiGrill. Izaberite postavku  i pritisnite OK.

Potapkajte krmenadle papirnim ubrusom. Svaku krmenadlu sa obje strane začinite sa soli i biberom. Kada se aparat zagrijao, stavite krmenadle na roštilj (ovoćete morati uraditi u 2 serije) i zatvorite poklopac. Pecite dok indikator ne zasvijetli onom bojom koja odgovara željenom nivou pečenja: žuto za krvavo, narančasto za srednje i crveno za dobro pečeno.

Prebacite krmenadle na tanjire i servirajte zajedno sa čili sosom i mariniranim paprikama.

Marinirane paprike možete pripremiti ranije i spremiti u frižider. Krmenadle možete zamijeniti drugim komadima govedine, na primjer butom, sirloin ili bavette odreskom.

CAPRESE PILEĆI RAŽNJIĆI SA GRILOVANIM PATLIDŽANIMA

| 6 osobe | 15 min. |

Bočni termostat

■ 10 ražnjića

Za patlidžane:

- 1 kg patlidžana (približno 3)
- 1,5 kašičica soli
- 8 kašike maslinovog ulja
- 60 g pesta

Za ražnjiće:

- 900 g pilećih fileta (približno 4)
- 2 kašičica bijelog luka u granulama

- 2 kašičica mješavine provansalskih začina
- 1,5 kašičica soli
- 1 kašika balzamičnog sirceta
- 36 cherry paradajza (približno 300 g)
- 24 kuglica mozzarelle (približno 120 g)

- 1 šaka bosiljka


Operite patlidžane. Izrežite ih po dužini na ploške debele 1 cm. Stavite ih u veliku posudu, posipajte soli i dodajte pola maslinovog ulja. Promiješajte rukama tako da sve ploške budu pokrivene. U maloj posudi izmiješajte pesto sa ostatkom ulja.

Izrežite pileće filete na 48 kockice. Stavite ih u veliku posudu zajedno sa bijelim lukom u granulama, provansalskim začinicima, soli i sircetom te pomiješajte. Pripremite ražnjiće tako da na svaki naizmjenično stavite 4 kockice pilećine, 3 cherry paradajza i 2 kuglice mozzarelle.

Otvorite OptiGrill u poziciji za roštiljanje. Podesite bočni termostat na 4. Kada se aparat zagrije, stavite ploške patlidžana na pleh i roštiljajte ih 5 minuta sa svake strane. To ćete morati uraditi u 2 serije. Grilovane patlidžane stavite u posudu, prelijte pestom i ukasite sa pola listova bosiljka.

Ražnjiće stavite na pleh i ostavite da se peku 15 minuta, okrećući ih redovno da bi bili dobro pečeni sa svih strana. Na sitno isjeckajte ostatak bosiljka i pospite po ražnjićima. Servirajte sa patlidžanima.

LAZANJE

| 6-8 osobe |  20 min. |

Ručni način rada **M**

- 150 g luka
- 75 g mrkve
- 3 češnja bijelog luka
- 75 g stabljike celera
- 2 kašika maslinovog ulja
- 375 g mljevenog mesa (govedina ili kombinacija svinjetine i govedine)
- 900 g pirea od paradajza
- 2 kašičice timijana
- 30 g maslaca
- 30 g brašna
- 30 cl mlijeka
- 250 g svježih listova za lasanje (približno 6 listova)
- 75 g ribane mozzarelle, So, Biber

Očistite luk, mrkvu i bijeli luk. Izrežite ih na veoma male komade, isto kao i celer.

Zagrijte ulje u velikoj tavi na srednje jakoj vatri, dodajte povrće i pržite 5 minuta. Dodajte mljeveno meso, miješajte da biste meso razdvojili na manje komade, a zatim dodajte pire od paradajza, timijan, so i biber. Ostavite da se kuha 20 minuta.


Istopite maslac u šerpi za sos, dodajte brašno i miješajte metlicom, a zatim dodajte mlijeko i nastavite miješati. Kuhajte približno 5 minuta, i dalje miješajući, sve dok se bešamel ne zgusne. Začinite solju i biberom.

Sipajte dio sosa sa mesom u dno pleha za pečenje. Postavite sloj listova za lasanje, izrežite ih ako je potrebno. Razmažite po njima dio sosa sa mesom, dodajte još jedan sloj listova za lasanje, a zatim preostali sos sa mesom. Prekrijte listovima za lasanje, pritisnite, a zatim premažite bešamel sosom i pospite narendanu mozzarellu.

Stavite pleh za pečenje u OptiGrill. Zatvorite roštilj i uključite ga. Automatski je izabran ručni program. Izaberite narandžastu postavku sa tipkom M i pritisnite OK. Kada se aparat zagrije, pecite 20 minuta.



LOSOS SA PAPRIKOM I SOTIRANIM TRAKICAMA OD TIKVICA

| 6 osobe |  15 min.

Bočni termostat

- 1,5 kašičica dimljene paprike
- 0,5 kašičice čilija u listićima
- 1 limun, sok i korica
- 4,5 kašike maslinovog ulja
- So
- 6 fileta od lososa bez kože (približno 600 g)
- 900 g tikvica (približno 2)
- 4 češnja bijelog luka
- 2 šaka listova bosiljka
- 50 gr očišćenih zelenih maslina

Pomiješajte dimljenu papriku, pola čilija u listićima, sok od limuna, trećinu maslinovog ulja i so po ukusu. Tu mješavinu sipajte preko fileta lososa i ostavite ih sa strane da se mariniraju.

Operite tikvice i izrežite veoma tanke trake, idealno sa mandolinom. Očistite i sitno iseckajte bijeli luk.

Preko iseckanog bijelog luka prelijte ostatak maslinovog ulja i čili listiće, začinite soli i stavite u dodatak za pećnicu.

Skinite donju ploču na OptiGrill aparatu i zamijenite je dodatkom za

pećnicu. Otvorite vrata roštilja do kraja. Podesite bočni termostat na 4. Često miješajte bijeli luk i, kada se aparat zagrije, dodajte trake tikvica u dodatak za pećnicu i stavite filete lososa na ploču za grilovanje. Pecite losos približno 4 minute sa svake strane i stalno miješajte tikvice.

Dodajte limunovu koru, listove bosiljka i masline u dodatak za pećnicu. Još jednom promiješajte i servirajte sa grilovanim filetima lososa.

Vrijeme kuhanja podesite prema debljini fileta lososa. Servirajte sa kriškama limuna. Upotrijebite kombinaciju zelenih i žutih tikvica da bi jelo bilo šarenije.

sr - SADRŽAJ



56 PRIRUČNIK ZA BRZI POČETAK

73 VODIČ ZA PEČENJE

167 RECEPTI

168 PEČENJE NA ROŠTILJU

GRILOVANI ODRESCI SA ČILI SOSOM I MARINIRANIM PAPRIKAMA

169 ROŠTILJ

CAPRESE PILEĆI RAŽNJIĆI SA GRILOVANIM PATLIDŽANIMA

170 PEČENJE

LAZANJE

171 PUN OBROK



LOSOS OD PAPRIKE SA SOTIRANIM TRAKAMA OD TIKVICA

VREME PRIPREME



GRILOVANI ODRESCI SA ČILI SOSOM I MARINIRANIM PAPRIKAMA

| 6 osobe | 15 min. |

Automatskih programa  


Za čili sos:

- 3 kašičice smeđeg šećera
- 1,5 supena kašika sirćeta balzamiko
- 90 g sosa od paradajza
- 1,5 kašičica sriracha sosa (ili drugog ljutog sosa)

Za marinirane paprike:

- 3 crvene paprike
- 3 žute paprike
- 9 cl maslinovog ulja

U činiji pripremite čili sos tako što ćete mešati smeđi šećer i sirće dok se šećer ne rastvori. Zatim dodajte paradajz sos i sriracha sos, promešajte i ostavite sa strane.

Uključite OptiGrill. Izaberite postavku  i pritisnite OK.

Paprike prepolovite, uklonite semenke i svaku polovinu isecite na tri dela po dužini. Pomešajte sa polovinom maslinovog ulja i seckanim čenovima belog luka, začinite solju i biberom.

Kada se aparat zagreje, stavite paprike na roštilj i zatvorite ga. (to ćete morati da uradite u 2 serije)


Pustite ih da se peku dok indikatorna lampica ne postane crvena. Prebacite paprike u posudu, pa ih pomešajte

- 3 čena belog luka, iseckana
- So, biber
- 1,5 supena kašika soka od limuna
- 3 kašike svežeg seckanog bosiljka
- 95 g crnih maslina

Za biftek:

- 6 odreska

sa limunovim sokom, bosiljkom, maslinama i preostalim maslinovim uljem.

Obrišite ploče. Ponovo uključite OptiGrill. Izaberite postavku  i pritisnite OK.

"Obrišite odreske ubrusom. Svaki odrezak sa obe strane posolite i pobiberite. Kada se aparat prethodno zagreje, stavite odreske na roštilj (to ćete morati da uradite u 2 serije) i spustite poklopac.

Pecite dok se indikatorna lampica ne pokaže željeni nivo zapečenosti vašeg odreska: žuta za slabo pečen, narandžasta za srednje ili crvena za dobro pečen."

Prenesite odreske na tanjire i poslužite uz čili sos i marinirane paprike.

Marinirane paprike se mogu pripremiti unapred i čuvati u frižideru. Biftek **možete zameniti** i drugim komadima govedine, kao što su šnicle ili bavette odresci.

CAPRESE PILEĆI RAŽNJIĆI SA GRILOVANIM PATLIDŽANIMA

| 6 osobe | 15 min. |

Bočni termostat

- 10 ražnjića
- 2 kašičica belog luka u granulama
- 2 kašičica provansalskog začina
- 1,5 kašičica soli
- 1,5 supena kašika sirćeta balzamiko
- 36 čeri paradajza (oko 300 g)
- 24 mocarela kuglica (oko 120 g)
- 1 veza bosiljka

Za patlidžane:

- 1 kg patlidžana (oko 3)
- 1,5 čajna kašika soli
- 8 supene kašika maslinovog ulja
- 60 g pesto sosa

Za ražnjiće:

- 900 g pilećih fileta (oko 4)


Operite patlidžane. Isecite ih po dužini na kriške debljine 1 cm. Stavite ih u veliku činiju, posolite i dodajte pola maslinovog ulja. Mešajte rukama kako biste bili sigurni da su sve kriške premazane. U maloj činiji pomešajte pesto sa ostatkom ulja.

Pileći file narežite na 48 kocke. Stavite ih u veliku činiju sa granulama belog luka, provansalskim biljem, solju i sirćetom i pomešajte. Pripremite ražnjiće tako što ćete na svaki ražnjić naizmenično navlačiti 4 pileće kocke, 3 čeri paradajza i 2 loptice mocarele.

Otvorite svoj OptiGrill u položaju za roštilj. Postavite termostat sa strane na 4. Kada se aparat zagreje, stavite kriške patlidžana na pleh i pecite ih 5 minuta sa svake strane. To ćete morati da uradite u 2 serije. Pečene patlidžane stavite u posudu, pa prelijte pestom i ukasite polovinom listića bosiljka.

Stavite ražnjiće na pleh i ostavite da se peku 15 minuta, redovno ih okrećući kako biste bili sigurni da su pečeni sa svih strana. Ostatak bosiljka sitno iseckati i posuti preko ražnja. Poslužite sa patlidžanima.

LAZANJE

| 6-8 osobe |  20 min. |

MANUELNI REŽIM M

- 150 g luka
- 75 g šargarepe
- 3 čena belog luka
- 75 g stabljika celera
- 2 supena kašika maslinovog ulja
- 375 g mlevenog mesa (junećeg ili mešavine svinjskog i junećeg mesa)
- 900 g paradajz pirea
- 2 kašičice timijana
- 30 g maslaca
- 30 g brašna
- 30 cl mleka
- 250 g svežih listova lasanje (oko 6 listova)
- 75 g rendane mocarele, So, Biber

Oljuštite luk, šargarepu i čen belog luka. Isecite ih na veoma sitne komade, kao i celer.

Zagrejte ulje u velikom tiganju na srednjoj vatri, dodajte povrće i kuvajte 5 minuta. Dodajte mleveno meso, mešajte da se meso izdrobi na sitne komade, pa dodajte paradajz pire, timijan, so i biber. Ostavite da se kuva 20 minuta.


U šerpi otopite puter, dodajte brašno i umutite, pa dodajte mleko i kuvajte oko 5 minuta, uz mešanje, dok se bešamel ne zgusne. Posolite i pobiberite.

Sipajte malo mesnog sosa na dno pleha za pečenje. Poređajte sloj

listova lasanje, isecite ih ako je potrebno. Premažite polovinu preostalog mesnog sosa, dodajte još jedan sloj listova lasanje, zatim preostali sos od mesa. Prekrijte listovima lasanje, pritisnite, pa premažite bešamel sosom i pospite rendanom mocarelom.

Postavite pleh za pečenje u OptiGrill. Zatvorite roštilj i priključite ga u struju. Manuelni program će biti automatski odabran. Odaberite postavku boje Narandžasta pomoću M tatstera i pritisnite OK. Kada se prethodno zagrevanje završi, ostavite rernu da peče 20 minuta.

LOSOS OD PAPRIKE SA SOTIRANIM TRAKAMA OD TIKVICA

| 6 osobe |  15 min.

Bočni termostat

- 1,5 kašičice dimljene paprike
- 0,5 kašičice čili pahuljica
- 1 limun, sok i naribana korica
- 4,5 supene kašika maslinovog ulja
- So
- 6 fileta lososa bez kože (približno 560 g)
- 900 g tikvica (približno 2)
- 4 čena belog luka
- 2 šaka listova bosiljka
- 50 g zelenih maslina bez koštica

Pomešajte dimljenu papriku, polovinu pahuljica čilija, limunov sok, trećinu maslinovog ulja i so po ukusu. Ovom mešavinom prelijte filete lososa i ostavite da se marinira. Operite tikvice i narežite na vrlo tanke trake, idealno sa mandolinom. Očistite i isekajte čen belog luka.

Iseckan beli luk prelijte preostalim maslinovim uljem i ljuskama čilija, posolite i stavite u rernu.

Uklonite donju ploču vašeg OptiGrill-a i zamenite ga dodatkom

za pečenje. Potpuno otvorite vrata roštilja. Postavite termostat sa strane na 4. Često mešajte beli luk i, kada se aparat zagreje, dodajte trake tikvica u dodatak za pečenje i stavite filete lososa na pleh za roštilj. Losos pecite na roštilju oko 4 minuta sa svake strane, neprestano mešajući tikvice.

Dodajte koricu limuna, listove bosiljka i masline u dodatak za pečenje. Promešajte poslednji put i poslužite uz filete grilovanog lososa.

Podesite vreme kuvanja prema debljini fileta lososa. Poslužite sa kriškama limuna. Koristite mešavinu zelene i žute tikvice da dodate malo više boje.

кк - МАЗМҰНЫ



56 ЖЫЛДАМ БАСТАУ НҰСҚАУЛЫҒЫ

74 ПІСІРУ НҰСҚАУЛЫҒЫН

173 РЕЦЕПТЕР

174 ГРИЛЬДЕ ПІСІРУ

ЧИЛИ СОУСЫ ЖӘНЕ МАРИНАДТАЛҒАН БҰРЫШ ҚОСЫЛҒАН ГРИЛЬДЕ ӨЗІРЛЕНГЕН ҚАБЫРҒА СТЕЙКІ

175 БАРБЕКЮ

ГРИЛЬДЕ ӨЗІРЛЕНГЕН БАЯЛДЫ ҚОСЫЛҒАН КАПРЕЗЕ ТАУЫҚ КӨУАБЫ

176 ТҰМШАПЕШТЕ ПІСІРУ

ЛАЗАНЬЯ

177 ТОЛЫҚ ТАМАҚ ПІСІРУ



ПАПРИКА МЕН АЗДАП ҚУЫРЫЛҒАН ЦУКИНИ ТІЛІМДЕРІ ҚОСЫЛҒАН АҚСЕРКЕ

ӨЗІРЛЕУ УАҚЫТЫ:



ЧИЛИ СОУСЫ ЖӘНЕ МАРИНАДТАЛҒАН БҰРЫШ ҚОСЫЛҒАН ГРИЛЬДЕ ӘЗІРЛЕНГЕН ҚАБЫРҒА СТЕЙКІ

| 6 адам | 15 мин. |

автоматты бағдарлама  


Чили соусы үшін:

- 3 шай қасық қоңыр қант
- 1,5 ас қасық күріш сірке суы
- 90 г қызанақ тұздығы
- 1,5 шай қасық шрирача соусы (немесе басқа ыстық соус)

Маринадталған бұрыштар үшін:

- 3 қызыл бұрыш
- 3 сары бұрыш

Ыдысқа қоңыр қант пен сірке суын қосып, қант ерігенше араластыра отырып, чили соусын әзірлеңіз. Одан кейін қызанақ соусын және шрирача соусын қосып, араластырыңыз және бір жаққа қойыңыз.

OptiGrill құрылғысын қосыңыз.  параметрін таңдап, ОК түймесін басыңыз.

Бұрыштарды екіге бөліңіз, тұқымдарын алып тастаңыз және әрбір жартысын ұзына бойына үш бөлікке кесіңіз. Зәйтүн майының жартысы мен туралған сарымсақ түйірлерін араластырып, тұз және бұрыш қосыңыз.

Құрылғы алдын ала қыздырылғаннан кейін бұрышты грильге салып, оны жабыңыз. (мұны 2 партияға бөліп, орындау керек)


Оларды индикатор қызыл түске айналғанша пісіріп алыңыз.

- 90 мл зәйтүн майы
- 3 түйір сарымсақ, туралған
- Тұз, бұрыш
- 1,5 ас қасық лимон шырыны
- 3 ас қасық балғын туралған райхан
- 95 г қара зәйтүн

Стейк үшін:

- 6 қабырға стейкі

Бұрыштарды ыдысқа салып, лимон шырынымен, райханмен, зәйтүнмен және қалған зәйтүн майымен араластырыңыз.

Тәрелкелерін сүртіңіз. OptiGrill құрылғысын қайта қосыңыз.  параметрін таңдап, ОК түймесін басыңыз.

Стейктерді ас үйдегі орамамен сүртіңіз. Әрбір стейктің екі жағына тұз бен бұрыш сеуіп, дәмдеңіз. Құрылғы алдын ала қыздырылғаннан кейін стейкті грильге салыңыз (мұны 2 партияға бөліп, орындау керек) және қақпағын түсіріңіз. Индикатор шамы қалаған стейк деңгейіне сәйкес келгенше пісіріңіз: шала піскен үшін сары, орташа піскен үшін қызғылт сары немесе толық піскен үшін қызыл деңгей.

Стейктерді тәрелкелерге салып, чили соусымен және маринадталған бұрышпен бірге ұсыныңыз.

Маринадталған бұрыштарды алдын ала дайындап, тоңазытқышта сақтауға болады.

Сондай-ақ, қабырға стейкін сиыр етінің басқа кесектерімен, мысалы, құйымшағы, филесі немесе баветте стейктерімен ауыстыруға болады.

ГРИЛЬДЕ ӘЗІРЛЕНГЕН БАЯЛДЫ ҚОСЫЛҒАН КАПРЕЗЕ ТАУЫҚ КӘУАБЫ

| 6 адам | 15 мин. |

бүйірлік термостат

- 10 кәуап

Баялдылар үшін:

- 1 кг баялды (шамамен 3 түйір)
- 1,5 шай қасық тұз
- 8 ас қасық зәйтүн майы
- 60 г песто

ТКәуап үшін:

- 900 г тауық еті филесі (шамамен 4)
- 2 шай қасық сарымсақ түйіршіктері

- 2 шай қасық прованс шөбі
- 2 шай қасық тұз
- 1,5 шай қасық бальзам сірке суы
- 36 черри қызанағы (шамамен 300 г)
- 34 моцарелла шарлары (шамамен 120 г)

- 1 байлам райхан

Баялдыларды жуыңыз. Оларды ұзынынан қалыңдығы 1 см етіп тілімдерге кесіңіз. Оларды үлкен ыдысқа салып, тұз себіңіз және зәйтүн майының жартысын қосыңыз. Барлық тілімдерді жақсылап қолдарыңызбен араластырыңыз. Кішкене ыдысқа песто мен қалған зәйтүн майын құйып, араластырыңыз.

Тауық еті филесін 48 текшеге кесіңіз. Оларды сарымсақ түйіршіктері, прованс шөбі, тұз және сірке суы бар үлкен ыдысқа салып, араластырыңыз. 4 тауық етінің текшесін, 3 черри қызанағын және 2 моцарелла шарын әрбір кәуапқа кезек-кезекпен салып, кәуаптарды дайындаңыз.

OptiGrill құрылғысын барбекю күйінде ашыңыз. Бүйіріндегі термостатты 4 мәніне қойыңыз. Құрылғы алдын ала қыздырылғаннан кейін, баялды тілімдерін науаға салыңыз да, олардың екі жағын 5 минуттан грильде әзірлеңіз. Мұны 2 партияға бөліп орындау керек. Грильде әзірленген баялдыны ыдысқа салып, пестоны құйыңыз да, жарты райхан жапырақтарымен безендіріңіз.

Кәуаптарды науаға салып, барлық жағын грильде әзірлеу үшін оларды үнемі айналыра отырып, 15 минут бойы пісіріп алыңыз. Қалған райханды майдалап турап, кәуаптардың үстіне себіңіз. Баялдымен бірге беріңіз.





ЛАЗАНЬЯ

| 6-8 адам |  20 мин. |

Қолмен режимі М

- 150 г пияз
- 75 г сәбіз
- Сарымсақтың 3 бөлігі
- 75 г балдыркөк сабақтары
- 2 ас қасық зәйтүн майы
- 375 г тартылған ет (сиыр еті немесе шошқа мен сиыр етінің қоспасы)
- 900 г қызанақ езбесі
- 2 шай қасық тимьян
- 30 г сары май
- 30 г ұн
- 30 мл сүт
- 250 г жаңа лазанья парақтары (шамамен 6 парақ)
- 75 г үгітілген моцарелла, Тұз, бұрыш

Пиязды, сәбізді және сарымсақ түйірлерін аршыңыз. Оларды, сондай-ақ балдыркөкке өте кішкентай кесектерге кесіңіз.

Үлкен қуырғыш табаға май құйып, орташа температурада қыздырыңыз да, көкөністерді қосып, 5 минут пісіріңіз. Тартылған етті қосыңыз, етті кішкене бөліктерге бөлу үшін араластырыңыз, одан кейін қызанақ езбесін, тимьян, тұз және бұрыш қосыңыз. Піскенше, 20 минутқа қалдырыңыз.


Сары майды кастрөлде ерітіп, ұн қосып, көпіртіңіз, одан кейін көпіртіп тұрғанда сүт қосыңыз. Бешамель қюланғанша әлі де араластыра отырып, шамамен 5 минут пісіріңіз. Тұз және бұрыш қосыңыз.

Ет тұздығының біразын пісірме табаның түбіне құйыңыз. Лазанья парақтарының қабатын орналастырыңыз, қажет болса, оларды кесіңіз. Қалған ет тұздығының жартысын құйып, лазанья парақтарының тағы бір қабатын салыңыз, одан кейін қалған ет тұздығын қосыңыз. Лазанья парақтарымен жауып, үстінен басыңыз, одан кейін бешамель тұздығын құйып, үгітілген моцарелла себіңіз.

Пісіру науасын OptiGrill ішіне салыңыз. Грильді жауып, қосыңыз. Қолмен бағдарламасы автоматты түрде таңдалады. М түймесі арқылы Қызғылт сары түс параметрін таңдап, ОК түймесін басыңыз. Алдын ала қыздыру аяқталғаннан кейін 20 минут пеште пісіріңіз.



ПАПРИКА МЕН АЗДАП ҚУЫРЫЛҒАН ЦУКИНИ ТІЛІМДЕРІ ҚОСЫЛҒАН АҚСЕРКЕ

| 6 адам |  15 мин.

бүйірлік термостат

- 1,5 шай қасық ысталған паприка
- 0,5 шай қасық чили түйіршіктері
- 1 лимон, шырыны мен қабығы
- 4,5 ас қасық зәйтүн майы
- Тұз
- 6 терісіз ақсерке филесі (шамамен 560 г)
- 900 г цукини (шамамен 2)
- 4 түйір сарымсақ
- 2 уыс райхан жапырағы
- 50 г түйіршіктелген жасыл зәйтүн

Ысталған паприканы, жарты чили түйіршіктерін, лимон шырынын, зәйтүн майының үштен бірін және дәмине қарай тұзды араластырыңыз. Бұл қоспаны ақсерке филесінің үстіне құйып, маринадтау үшін қалдырыңыз.

Цукиниді жуып, өте жұқа тілімдерге, ең дұрысы көкөніс турағышпен кесіңіз. Сарымсақ түйірлерін аршып, ұсақтап тураңыз.

Ұсақтап туралған сарымсақты қалған зәйтүн майымен және чили түйіршіктерімен араластырыңыз, тұзбен дәмдеңіз, одан кейін оны пеш жабдығына салыңыз.

OptiGrill құрылғысының астыңғы тақтасын алып, пеш жабдығымен

ауыстырыңыз. Гриль есігін толығымен ашыңыз. Бүйіріндегі термостатты 4 мәніне қойыңыз. Сарымсақты жиі араластырыңыз және құрылғы алдын ала қыздырылғаннан кейін цукини тілімдерін пеш жабдығына қосып, ақсерке филесін гриль науасына салыңыз. Цукиниді үздіксіз араластыра отырып, ақсеркенің әр жағынан шамамен 4 минут грильде әзірлеңіз.

Пеш жабдығына лимон қабығының үгіндісін, райхан жапырақтарын және зәйтүнді қосыңыз. Соңғы рет араластырыңыз және грильдегі ақсерке филесімен бірге беріңіз.

Пісіру уақытын ақсерке филелерінің қалыңдығына қарай реттеңіз. Лимон тілімдерімен ұсыныңыз. Сәл көбірек тұс қосу үшін жасыл және сары цукини қоспасын пайдаланыңыз.



OptiGrill 4 in1 XL



Ref. 2100130512 - ISBN : 978-2-37247-092-6 - SEB DEVELOPPEMENT - 69130 Ecully - RCS 016 950 842

Dépôt légal / Copyright registration 2^{ème} semestre 2022 - Tous droits réservés

Achevé d'imprimer 2^{ème} semestre 2022 - Chine

Conçu et réalisé par  CONTENT Factory