

OptiGrill Baking Tray XL



fr
en
de
nl
da
sv
no
fi
es
pt
it
el
ru
uk
ar
pl
cs
hu
ro
bs
hr
sr
bg
sl
et
lv
lt
kk

Compatible with:
Compatible avec :
Kompitel mit:
Geschikt voor:
Kompitel med:
Kompitel med:
Yhteensopivuus:

Compatible con:
Compatible com:
Compatible con:
Συμβατό με:
Совместим с:
Сумісний з:
متوافق مع:
Kompatybilność z:

Kompatibilni s:
Kompatibilné s:
Kompatibilitás:
Kompatibilá cu:
Kompatibilan sa:
Kompatibilis a
következőkkel:
Kompatibilna sa:

СЪВМЕСТИМА С:
Združljiv z:
Ühildub järgmisega:
Saderiga ar:
Suderinama su:
Келесілермен үйлесімді:

OptiGrill 2in1 XL
OptiGrill 4in1 XL

Models:
Modèles :
Modelle:
Modellen:
Standardcertifikater:
Modeller:
Modeller:
Mallit:

Modelos:
Modelos:
Modelli:
Μοντέλα:
Модели:
Модели:
الموديلات:
Modele:

Modely:
Modely:
Típusok:
Modele:
Modeli:
Típusok:
Modeli:
Модели:

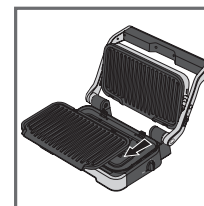
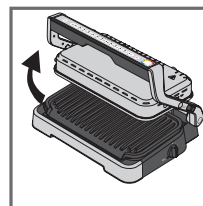
Modeli:
Modelid:
Modelji:
Modeliai:
Үлгілері:

GC78
GI78
GO78
series

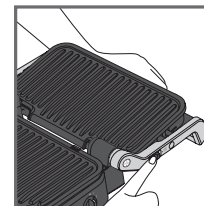
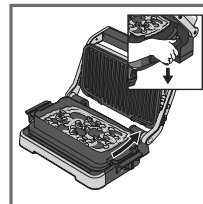
Recommandations pour l'utilisation de l'accessoire four

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

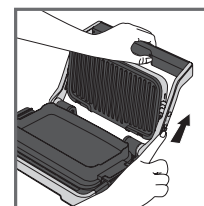
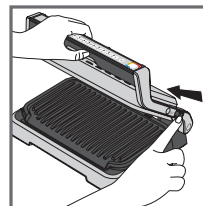
CHANGEMENT DE POSITION



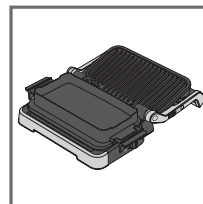
Pour mettre en position four :
Ouvrez le grill, retirez la plaque inférieure et remplacez-la par l'accessoire four.
Attention : l'accessoire four se pose sur le grill sans verrouillage.



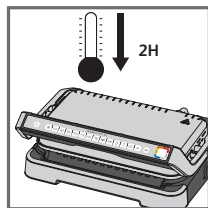
Pour mettre en position barbecue :
En ouvrant le grill, maintenez le loquet soulevé et accompagnez la poignée jusqu'à la position barbecue.



Pour mettre en position repas complet :
Placez l'accessoire four à la place de la plaque inférieure et ouvrez à 180° en suivant les étapes ci-dessus.



Attention : Vérifiez que le thermostat latéral est sur • avant d'ouvrir en barbecue ou position repas complet. Si le thermostat n'est pas sur •, le grill commencera à chauffer et vous avertira avec un signal sonore.



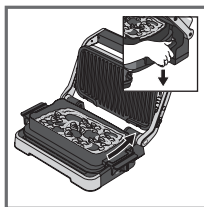
1



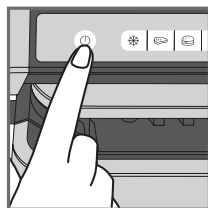
2



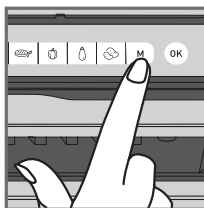
3



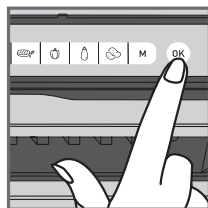
4



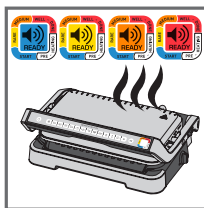
5



6



7



8

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

2. Mettez les ingrédients dans l'accessoire four.

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

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

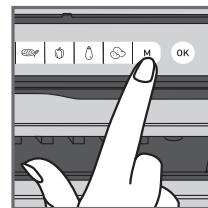
4. Fermez le grill et appuyer sur le bouton marche/arrêt.

5. Sélectionnez le mode manuel et la température de cuisson en cliquant sur M à plusieurs reprises jusqu'à ce que la couleur désirée s'affiche :

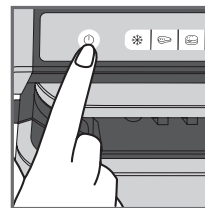
	95-120°C
	165-190°C
	210-235°C
	245-270°C

6. Démarrez le préchauffage en appuyant sur le bouton OK

7. Quand la température souhaitée est atteinte, le grill émet un signal sonore. Le processus de cuisson commence.



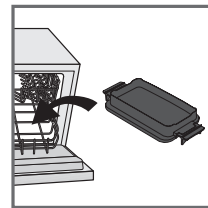
8



9



10



11

8. Vous pouvez ajuster la température pendant la cuisson.

9. Surveillez la cuisson de la nourriture et lorsque celle-ci vous convient, terminez la cuisson en appuyant sur le bouton marche/arrêt. Les boutons s'éteignent, le grill arrête de chauffer et de cuire.

10. Ouvrez le grill et retirez l'accessoire four en le prenant par ses poignées **ATTENTION :** Les surfaces sont chaudes, il est recommandé d'utiliser des gants. L'accessoire four est chaud, veillez à le placer sur une surface adaptée.

11. L'accessoire four passe au lavage.

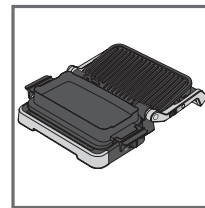
INGREDIENTS	A CHAQUE FOIS : UTILISER LE MODE MANUEL ROUGE (250°) ET PRECHAUFFER PENDANT 6-8 MINS
FRITES SURGELEES**	Quantité : 600g / Astuce : retourner à mi cuisson / Temps de cuisson : 25 mins*
POTATOES SURGELEES	Quantité : 600g / Temps de cuisson : 25 mins*
NUGGETS SURGELES	Quantité : 600g / Temps de cuisson : 15mins*
FRITES FRAICHES***	Quantité : 600g / Astuce : mélanger dans un bol avec une cuillère à soupe d'huile, retourner à mi cuisson/ Temps de cuisson : 30-35 mins*
ESCALOPE VIENNOISE	Quantité : 100g / Astuce : Badigeonner d'huile et laisser reposer pendant 30 minutes au réfrigérateur, retourner à mi cuisson/ Temps de cuisson : 12 mins*

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

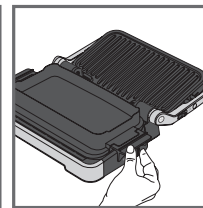
** Nous recommandons d'utiliser des frites spécial four pour avoir de meilleurs résultats, sinon, augmenter le temps de cuisson de 10 minutes.

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

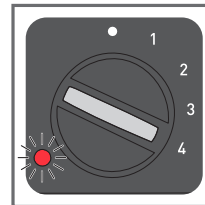
POSITION REPAS COMPLET



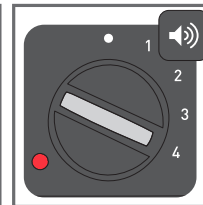
1



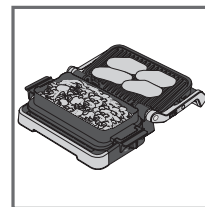
2



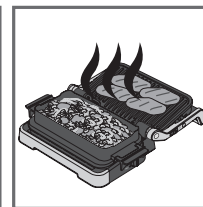
3



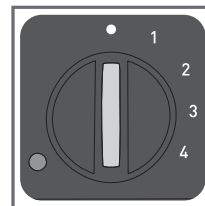
4



5



6



7

1. Placez le grill en position repas complet. La cuisson est gérée avec le thermostat latéral.
2. Sélectionnez le réglage de température souhaité. Le réglage du thermostat contrôle la température des deux plaques.

• Thermostat éteint

1: 80-100°C

2: 130-160°C

3: 170-200°C

4: 185-225°C

3. La led clignote rouge pendant le préchauffage.
4. Quand la led devient rouge fixe et que le signal sonore retentit, the grill est prêt à cuire.
5. Ajoutez les aliments sur le grill et dans l'accessoire four.
6. Surveillez les aliments et retirez-les du grill lorsque la cuisson vous convient
7. Éteignez l'appareil en positionnant le thermostat sur •.

Commentaires :

- Vous pouvez changer le réglage de température pendant la cuisson. Si la température est changée en cours de cuisson, le grill ajuste la température selon le nouveau réglage.

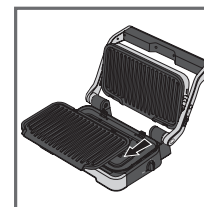
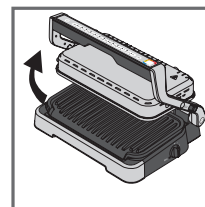
Conseils :

Si le temps de cuisson de votre accompagnement est plus long que celui de votre grillade, vous pouvez également commencer la cuisson en position four. Dans ce cas, reportez vous à la page 4 et suivez les étapes de 1 à 7. Lorsque le niveau de cuisson désiré est atteint, ouvrez votre grill en position repas complet. Le grill bascule automatiquement sur le thermostat latéral. Sélectionnez le réglage désiré à l'aide du thermostat. Lorsque la plaque grill est préchauffée, ajoutez l'aliment sur la plaque grill.

Recommendation for the use of Baking Tray accessory

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

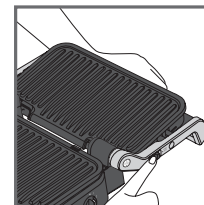
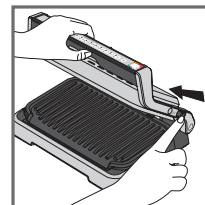
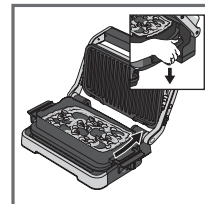
CHANGE POSITION



Change to oven position:

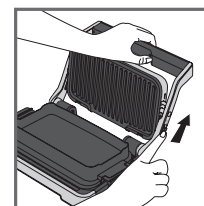
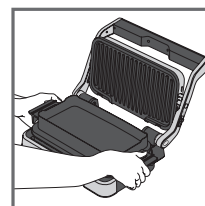
Open the grill, remove the lower grill plate and replace with the baking tray.

Caution: The baking tray is placed on the grill without being locked into place.



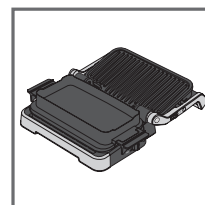
Change to barbecue position:

When opening the grill, hold the latch up and bring the handle to the 180° open barbecue position.



Change to complete meal position:

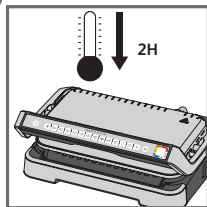
Plug the baking tray in place of the lower plate, then open the grill to the 180° position following the steps above.



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

OVEN POSITION

en



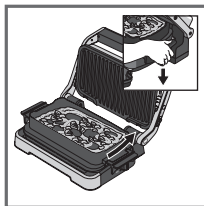
1



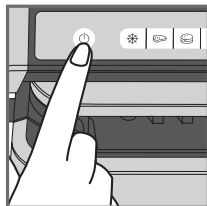
2



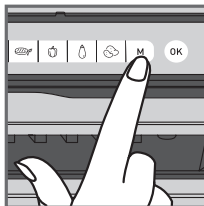
3



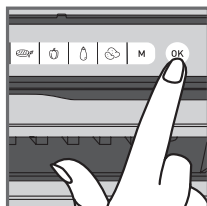
4



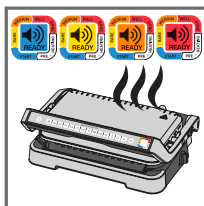
5



6



7



8

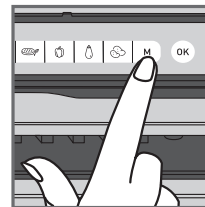
1. If your OptiGrill is already on and you want to use the baking tray, unplug the grill and let it cool down for at least 2 hours.
2. Put the ingredients in the baking tray.
3. Open the grill, remove the lower grill plate and replace with your baking tray.
CAUTION: Be careful that upper grill plate is correctly installed in the appliance.
4. Close the grill and press the On/Off button.
5. Select the manual mode and the cooking temperature by clicking on M several times until the colour matches your desired temperature:

	95-120°C
	165-190°C
	210-235°C
	245-270°C

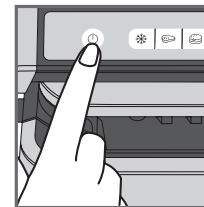
6. Begin preheating by pressing the OK button.
7. When the desired temperature is reached, the grill will beep, and the cooking process will begin.

OVEN POSITION

en



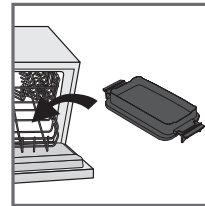
8



9



10



11

8. You can adjust the temperature during the cooking progress.
9. Watch the food cook. When you consider it cooked as desired, end the cooking by pressing the ON/OFF button. All buttons switch off, the grill stops heating/cooking.
10. Open the grill and remove the baking tray from the grill using its handles.
CAUTION: Hot surfaces, the use of gloves is recommended. The baking tray is hot, make sure to place it on an adapted surface.
11. The baking tray can go in the dishwasher.

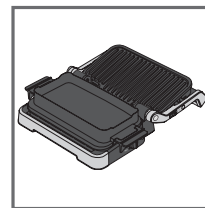
INGREDIENTS	FOR ALL : USE MANUAL MODE RED (250°C) AND PREHEAT FOR 6-8 MINS
FROZEN FRIES**	Quantity : 600g / Tip : turn halfway through cooking / Cooking time : 25 mins*
FROZEN POTATO WEDGES	Quantity : 600g / Cooking time : 25 mins*
FROZEN NUGGETS	Quantity : 600g / Cooking time : 15mins*
FRESH FRIES***	Quantity : 600g / Tips : Mix with 1 tablespoon of oil in a bowl, turn halfway through cooking/ Cooking time : 30-35 mins*
SCHNITZEL Breaded veal cutlets	Quantity : 100g / Tips : Coat in oil and rest for 30 mins in fridge, turn halfway through cooking/ Cooking time : 12 mins*

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

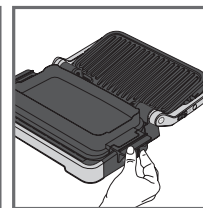
** We recommend to use frozen oven fries to have better results, otherwise, increase cooking time by 10 minutes.

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

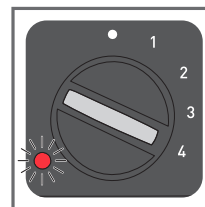
COMPLETE MEAL POSITION



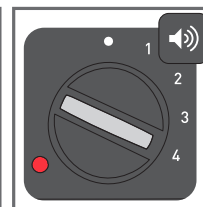
1



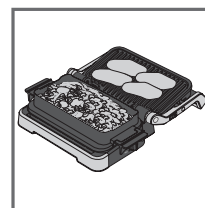
2



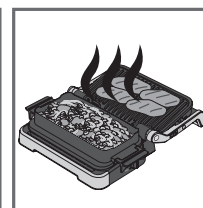
3



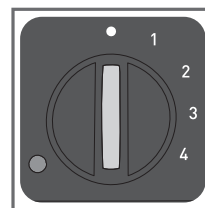
4



5



6



7

- Put the grill in complete meal position. The cooking is managed with the side thermostat.
- Select the desired temperature setting. The thermostat controls the cooking temperature for both plates.

• thermostat off

1: 80-100°C

2: 130-160°C

3: 170-200°C

4: 185-225°C

- The side light indicator flashes red during preheating.
- When the light indicator becomes steady red and the grill beeps, the grill is ready to use.
- Add food on the grill and in the baking tray.
- Watch the food cook and remove it once it is done.
- Turn off the appliance by setting the thermostat to •.

Comment:

- You can change the temperature during cooking. If it is changed during cooking, the grill will adjust the temperature to the new setting.

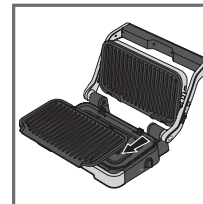
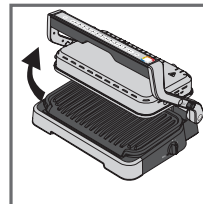
Tips:

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 10 and follow steps 1 to 7. When the food is cooked as desired, open your grill in complete meal position. The grill automatically switches to the thermostat on the side. Choose the desired temperature setting using the thermostat. When the grill plate has preheated, put the food on it.

Empfehlung zum Gebrauch der Backschale

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

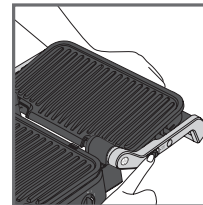
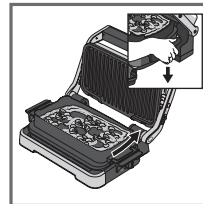
POSITIONSÄNDERUNG



Wechsel zur Ofen-Position:

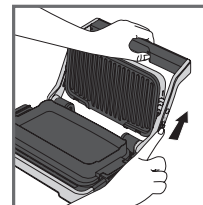
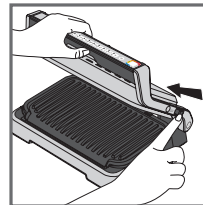
Öffnen Sie den Grill, entfernen Sie die untere Grillplatte und ersetzen Sie sie durch die Backschale.

Achtung: Die Backschale wird ohne Einrasten auf den Grill gelegt.



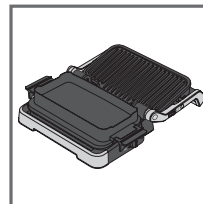
Wechseln Sie in die Barbecue-Position:

Halten Sie beim Öffnen des Grills die Verriegelung nach oben und bringen Sie den Griff in die 180°-Barbecue-Position.



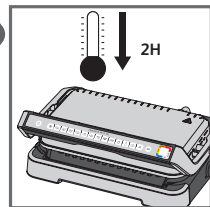
Wechseln Sie in die Position für komplette Mahlzeit:

Setzen Sie die Backschale anstelle der unteren Platte ein und öffnen Sie dann den Grill in die 180°-Position. Befolgen Sie dabei die oben beschriebenen Schritte.



Achtung: Stellen Sie sicher, dass der seitliche Thermostat auf • steht, bevor Sie den Grill in der Barbecue-Position oder der Position für komplette Mahlzeit öffnen. Wenn der Thermostat nicht auf • steht, beginnt der Grill mit dem Aufheizen und benachrichtigt Sie durch einen Signalton.

OFEN-POSITION



1



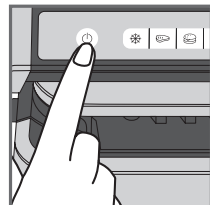
2



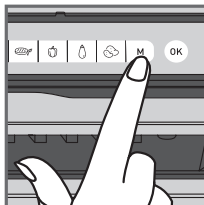
3



4



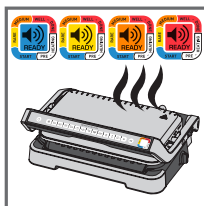
5



6



7



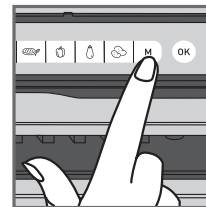
8

1. Wenn der OptiGrill bereits eingeschaltet ist und Sie die Backschale verwenden möchten, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie den Grill mindestens zwei Stunden abkühlen.
2. Geben Sie die Zutaten in die Backschale.
3. Öffnen Sie den Grill, entfernen Sie die untere Grillplatte und ersetzen Sie sie durch die Backschale.
ACHTUNG: Achten Sie darauf, dass die obere Grillplatte ordnungsgemäß im Gerät eingesetzt ist.
4. Schließen Sie den Grill und drücken Sie die Ein-/Aus-Taste.
5. Wählen Sie den manuellen Modus und die Gartemperatur aus, indem Sie mehrmals auf „M“ klicken, bis die Farbe der gewünschten Temperatur entspricht:

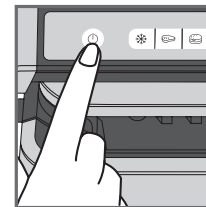
	95-120°C
	165-190°C
	210-235°C
	245-270°C

6. Beginnen Sie mit dem Vorheizen, indem Sie die Taste „OK“ drücken.
7. Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, gibt der Grill einen Signalton aus, und der Garvorgang beginnt.

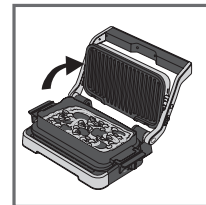
OFEN-POSITION



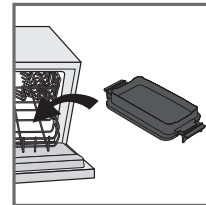
8



9



10



11

8. Sie können die Temperatur während des Garvorgangs anpassen.
9. Sehen Sie zu, wie das Essen gegart wird. Wenn Sie Ihrer Meinung nach fertig gegart ist, beenden Sie den Garvorgang, indem Sie die EIN-/AUS-Taste drücken. Alle Tasten schalten sich aus, und der Grill stoppt das Heizen/Garen.
10. Öffnen Sie den Grill und nehmen Sie die Backschale an den Griffen aus dem Grill.
ACHTUNG: Bei heißen Oberflächen wird empfohlen, Handschuhe zu tragen. Die Backschale ist heiß, stellen Sie sie auf eine entsprechende Oberfläche.
11. Die Backschale ist spülmaschinengeeignet.

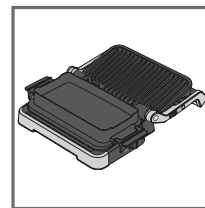
ZUTATEN	FÜR ALLE: VERWENDEN SIE DEN MANUELLEN MODUS ROT (250°C) UND HEIZEN SIE 6–8 MINUTEN LANG VOR
TIEFGEFRORENE POMMES FRITES**	Menge: 600g / Tipp: Nach der Hälfte der Garzeit etwas durchmischen: 25 Min*
GEFRORENE KARTOFFELSPALTEN	Menge: 600g / Garzeit: 25 Min*
GEFRORENE NUGGETS	Menge: 600g / Garzeit: 15 Min*
FRISCHE POMMES FRITES***	Menge: 600g / Tipps: Mit 1 Esslöffel Öl in einer Schüssel vermischen, nach der Hälfte der Garzeit etwas durchmischen: 30–35 Min*
SCHNITZEL panierte Kalbsschnitzel	Menge: 100g / Tipps: In Öl wenden und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Nach der Hälfte der Garzeit wenden: 12 Min*

* Die Garzeit kann je nach gewünschter Bräunung um 5–10 Minuten verlängert werden.

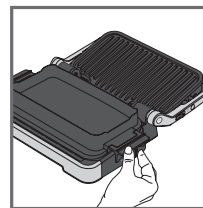
** Wir empfehlen die Verwendung von tiefgekühlten Pommes Frites, um bessere Ergebnisse zu erzielen. Verlängern Sie die Garzeit nach Geschmack um 10 Minuten.

*** Wir empfehlen, eine Kartoffelsorte zu verwenden, die besonders gut für Pommes Frites geeignet ist.

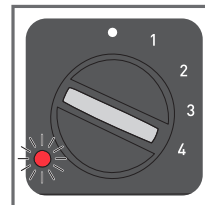
POSITION FÜR KOMPLETTE MAHLZEIT



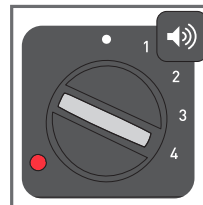
1



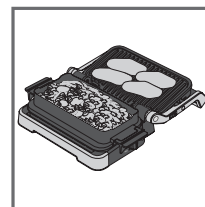
2



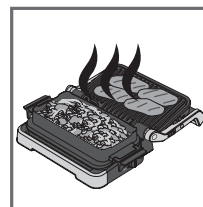
3



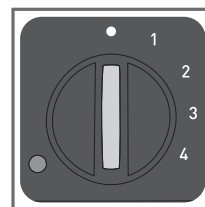
4



5



6



7

1. Stellen Sie den Grill in die Position für komplette Mahlzeiten. Der Garvorgang wird über den seitlichen Thermostat gesteuert.
2. Wählen Sie die gewünschte Temperatureinstellung. Der Thermostat steuert die Gartemperatur für beide Platten.

• Thermostat aus

1: 80-100°C

2: 130-160°C

3: 170-200°C

4: 185-225°C

3. Die seitliche Leuchtanzeige blinkt während des Vorheizens rot.
4. Wenn die Leuchtanzeige dauerhaft rot leuchtet und der Grill Signaltöne ausgibt, ist der Grill einsatzbereit.
5. Legen Sie die Speisen auf den Grill und in die Backschale.
6. Sehen Sie zu, wie das Essen gegart wird, und entfernen Sie es, sobald es fertig ist.
7. Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Thermostat auf • stellen.

Kommentar:

- Sie können die Temperatur während des Garvorgangs ändern. Wird die Temperatur während des Garvorgangs geändert, stellt der Grill die Temperatur auf die neue Einstellung ein.

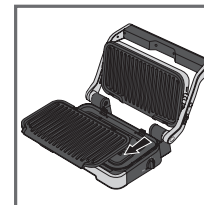
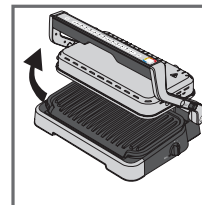
Tips:

Wenn die Beilage länger zum Kochen braucht als das Grillgut, können Sie auch in der Ofen-Position mit dem Kochen beginnen. Lesen Sie hierzu bitte Seite 16 und befolgen Sie die Schritte 1 bis 7. Wenn die Speisen gar sind, öffnen Sie den Grill in der Position für komplette Mahlzeit. Der Grill schaltet automatisch auf den seitlichen Thermostat. Wählen Sie mit dem Thermostat die gewünschte Temperatureinstellung aus. Wenn die Grillplatte vorgeheizt ist, legen Sie die Speisen darauf.

Aanbeveling voor het gebruik van bakplaataccessoire

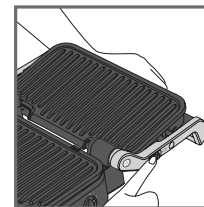
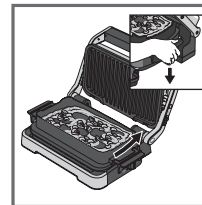
- Voor de eerste ingebruikname dient u alle onderdelen van de verpakking, stickers en accessoires aan de binnen- en buitenkant van de platen te verwijderen.
- Lees de instructies aandachtig door en houd ze binnen handbereik.
- Bekijk de instructies van het apparaat voor het gebruik van dit bakplaataccessoire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

WIJZIGING VAN STAND



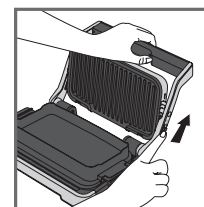
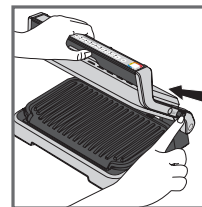
Overschakelen naar de ovenstand:
Open de grill, verwijder de onderste grillplaat en vervang deze door de bakplaat.

Let op: De bakplaat kan boven op de grill worden geplaatst zonder die vast te zetten.



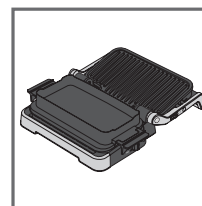
Overschakelen naar de stand Barbecueën:

Houd bij het openen van de grill de vergrendeling omhoog en zet de hendel in de stand Barbecueën 180° geopend.



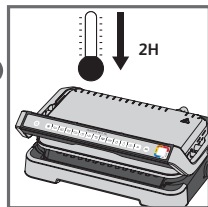
Overschakelen naar de stand Volledige maaltijd:

Schuif de bakplaat op de plaats van de onderste plaat en open de grill vervolgens in de 180°-stand volgens bovenstaande stappen.



Let op: Controleer of de thermostaat aan de zijkant is ingesteld op • voordat u de grill in de stand Barbecueën of Volledige maaltijd opent. Als de thermostaat niet is ingesteld op •, begint de grill op te warmen en hoort u een piepgeluid.

DE OVENSTAND



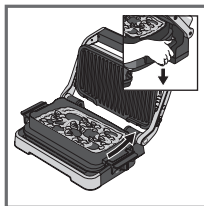
1



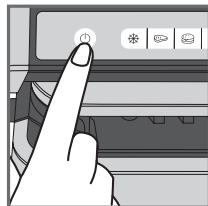
2



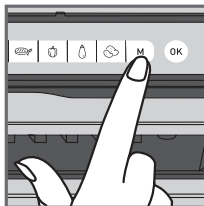
3



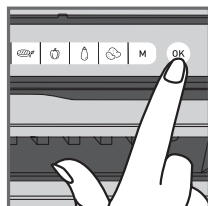
4



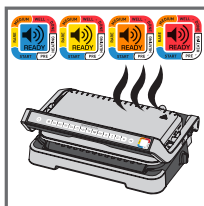
5



6



7



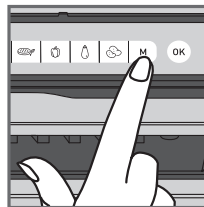
8

1. Als uw OptiGrill al is ingeschakeld en u de bakplaat wilt gebruiken, haal dan de stekker uit het stopcontact en laat de grill ten minste 2 uur afkoelen.
2. Leg de ingrediënten op de bakplaat.
3. Open de grill, verwijder de onderste grillplaat en vervang deze door de bakplaat.
LET OP: Zorg ervoor dat de bovenste grillplaat goed in het apparaat is geplaatst.
4. Sluit de grill en druk op de aan/uit-knop.
5. Selecteer de handmatige modus en de bereidingstemperatuur door meerdere keren op M te klikken totdat de kleur overeenkomt met de gewenste temperatuur:

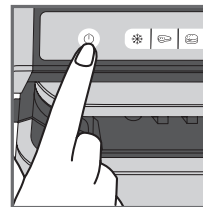
	95-120°C
	165-190°C
	210-235°C
	245-270°C

6. Begin met voorverwarmen door op de knop OK te drukken.
7. Wanneer de gewenste temperatuur is bereikt, piept de grill en begint het bakproces.

DE OVENSTAND



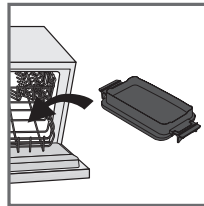
8



9



10



11

8. U kunt de temperatuur tijdens het bakken aanpassen.
9. Kijk hoe het voedsel wordt gebakken. Als u het gerecht naar wens wilt koken, kunt u het koken beëindigen door op de aan/uit-knop te drukken. Alle knoppen worden uitgeschakeld, de grill stopt met verwarmen/bakken.
10. Open de grill en verwijder de bakplaat van de grill met de handvaten.
LET OP: Hete oppervlakken, het gebruik van handschoenen wordt aanbevolen. De bakplaat is heet. Plaats deze op een geschikt oppervlak.
11. De bakplaat kan in de vaatwasmachine.

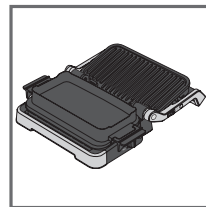
INGREDIËNTEN	ALGEMEEN: GEBRUIK DE RODE HANDMATIGE MODUS (250 °C) EN VERWARM 6-8 MINUTEN VOOR
DIEPVRIESFRIET**	Hoeveelheid: 600 g / Tip: halverwege keren / Bereidingstijd: 25 min*
AARDAPPELPARTJES UIT DE DIEPVRIES	Hoeveelheid: 600 g / Bereidingstijd: 25 min*
NUGGETS UIT DE DIEPVRIES	Hoeveelheid: 600 g / Bereidingstijd: 15 min*
VERSE FRIET***	Hoeveelheid: 600 g / Tips: besprenkel met 1 eetlepel olie in een kom, halverwege keren / Bereidingstijd: 30-35 min*
SCHNITZEL Wienerschnitzels	Hoeveelheid: 100g / Tips: bestrijk de schnitzel met olie en laat 30 minuten in de koelkast staan. Halverwege de bereiding omkeren/ Bereidingstijd: 12 min*

* De bereiding kan 5-10 minuten langer duren, afhankelijk van de gewenste bruine kleur.

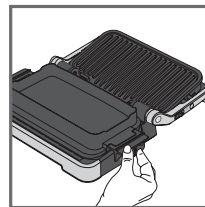
** We raden aan om diepvriesfriet te gebruiken voor de beste resultaten. Verleng de bereidingstijd met 10 minuten als u geen diepvriesfriet gebruikt.

*** Wij raden aan een geschikte aardappelsoort te gebruiken om de lekkerste frietjes mee te maken.

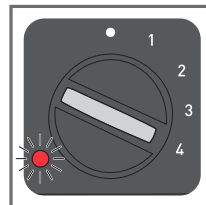
DE STAND VOLLEDIGE MAALTIJD



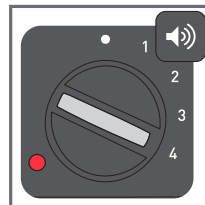
1



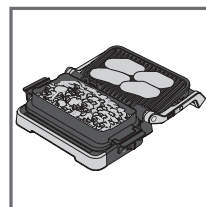
2



3



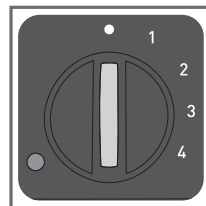
4



5



6



7

1. Zet de grill in de stand Volledige maaltijd. Het bakken wordt geregeld met de thermostaat aan de zijkant.
2. Selecteer de gewenste temperatuurinstelling. De thermostaat regelt de bereidingstemperatuur voor beide platen.

• **thermostaat
uitgeschakeld**

1: 80-100°C

2: 130-160°C

3: 170-200°C

4: 185-225°C

3. Het zij-indicatielampje knippert rood tijdens het voorverwarmen.
4. Wanneer het indicatielampje rood blijft branden en de grill piept, is de grill klaar voor gebruik.
5. Leg de etenswaren op de grill en op de bakplaat.
6. Kijk hoe het voedsel wordt bereid en verwijder het zodra het gaar is.
7. Schakel het apparaat uit door de thermostaat in te stellen op •.

Opmerkingen:

- U kunt de temperatuur tijdens het bereiden wijzigen. Als deze tijdens de bereiding wordt gewijzigd, stelt de grill de temperatuur in op de nieuwe stand.

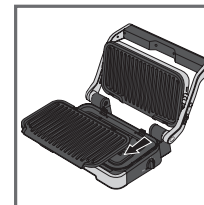
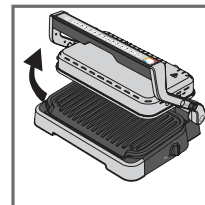
Tips:

Als het langer duurt om uw bijgerecht te bereiden dan de etenswaren die u aan het grillen bent, kunt u ook in de ovenstand beginnen. Als u dit doet, raadpleegt u pagina 22 en volgt u de stappen 1 t/m 7. Open de grill in de stand Volledige maaltijd wanneer het voedsel naar wens is bereid. De grill schakelt automatisch over naar de thermostaat aan de zijkant. Kies de gewenste temperatuurinstelling met behulp van de thermostaat. Wanneer de grillplaat is voorverwarmd, legt u de etenswaren erop.

Anbefalet brug af bagepladen

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

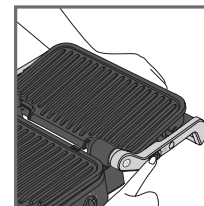
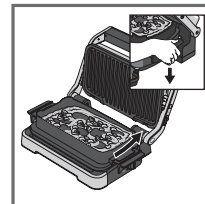
SKIFT POSITION



Skift til ovnposition:

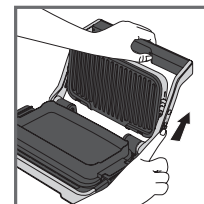
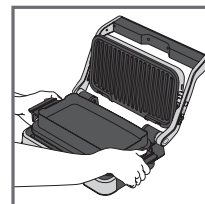
Åbn grillen, fjern den nederste grillplade, og erstæt den med bagepladen.

Forsigtig: Bagepladen anbringes oven på grillen uden at blive låst på plads.



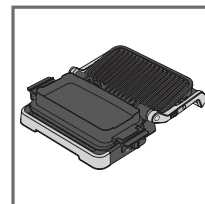
Skift til grillposition:

Når du åbner grillen, skal du holde låsen oppe og føre håndtaget til den 180° åbne grillposition.



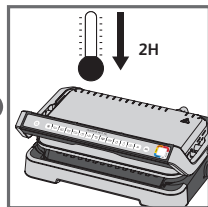
Skift til positionen for komplet måltid:

Isæt bagepladen i stedet for den nederste plade, og åbn derefter grillen til 180° position ved at følge ovenstående trin.



Forsigtig: Kontrollér, at termostaten på siden er tændt • før grillen åbnes i positionen til almindelig grill eller komplet måltid. Hvis termostaten ikke er tændt •, begynder grillen at varme op og giver dig besked om dette med et bip.

OVNPOSITION



1



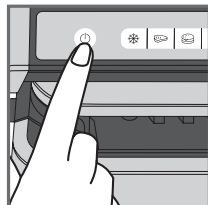
2



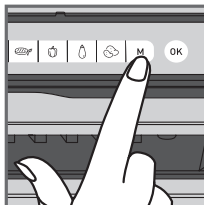
3



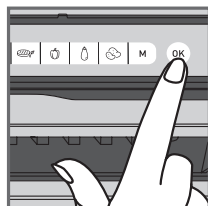
4



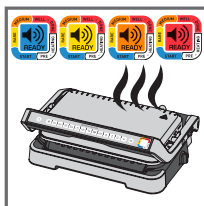
5



6



7



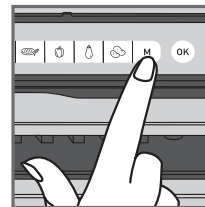
8

1. Hvis din OptiGrill allerede er tændt, og du vil bruge bagepladen, skal du tage stikket ud af stikkontakten og lade grillen køle af i mindst to timer.
2. Læg ingredienserne på bagepladen.
3. Åbn grillen, fjern den nederste grillplade, og erstæt den med din bageplade.
FORSIGTIG: Sørg for, at den øverste grillplade er korrekt monteret i apparatet.
4. Luk grillen, og tryk på Tænd/sluk-knappen.
5. Vælg den manuelle tilstand og tilberedningstemperaturen ved at klikke på M flere gange, indtil farven svarer til den ønskede temperatur:

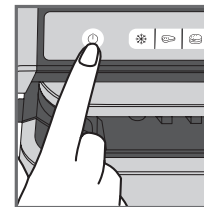
	95-120°C
	165-190°C
	210-235°C
	245-270°C

6. Start forvarmningen ved at trykke på knappen "OK".
7. Når den ønskede temperatur er nået, bipper grillen, og tilberedningsprocessen begynder.

OVNPOSITION



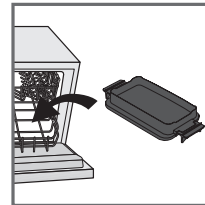
8



9



10



11

8. Du kan justere temperaturen under tilberedningen.
9. Hold øje med maden under tilberedningen. Når du mener, at tilberedningen er færdig, skal du afslutte den ved at trykke på Tænd/sluk-knappen. Alle knapper slukker, og grillen stopper opvarmningen/tilberedningen.
10. Åbn grillen, og fjern bagepladen fra grillen ved hjælp af håndtagene.
FORSIGTIG: Varmer overflader - brug af handsker anbefales. Bagepladen er varm. Sørg for at anbringe den på en passende overflade.
11. Bagepladen kan tåle opvaskemaskine.

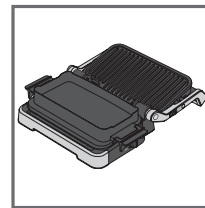
INGREDIENSER	TIL ALLE: BRUG MANUEL TILSTAND RØD (250 °C), OG FORVARM I 6-8 MIN.
FROSNE FRITTER**	Mængde: 600 g / Tip: Vend dem, når halvdelen af tilberedningstiden er gået / Tilberedningstid: 25 min.*
FROSNE KARTOFFELBÅDE	Mængde: 600 g / Tilberedningstid: 25 min.*
FROSNE NUGGETS	Mængde: 600 g / Tilberedningstid: 15 min.*
FRISKE FRITTER***	Mængde: 600 g / Tips: Bland med 1 spsk. olie i en skål. Vend dem, når halvdelen af tilberedningstiden er gået / Tilberedningstid: 30-35 min.*
SCHNITZEL Panerede kalvekoteletter	Mængde: 100 g / Tips: Smør med olie, og lad dem hvile i 30 min. i køleskabet. Vend dem, når halvdelen af tilberedningstiden er gået / Tilberedningstid: 12 min.*

* Tilberedningstiden kan øges med 5-10 minutter afhængigt af den ønskede grad af bruning.

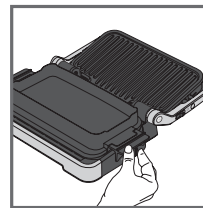
** Vi anbefaler at bruge frosne ovnfritter for at få et bedre resultat. Ellers skal tilberedningstiden øges med 10 minutter.

*** Vi anbefaler at bruge en kartoffelsort, der egner sig godt til pommes frites.

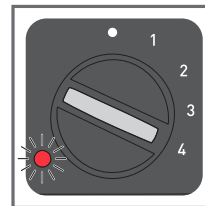
POSITION FOR KOMPLET MÅLTID



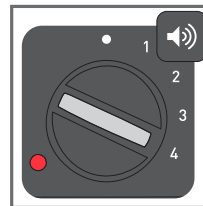
1



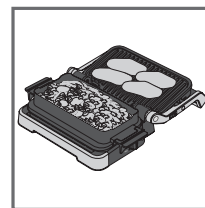
2



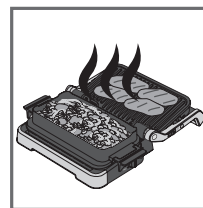
3



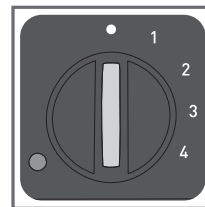
4



5



6



7

1. Sæt grillen i positionen for komplet måltid. Tilberedningen styres med sideterminstateren.
2. Vælg den ønskede temperaturindstilling. Termostaten styrer tilberedningstemperaturen for begge plader.

• termostat fra

1: 80-100°C

2: 130-160°C

3: 170-200°C

4: 185-225°C

3. Indikatorlampen på siden blinker rødt under forvarmningen.
4. Når indikatorlampen lyser konstant rødt, og grillen bipper, er grillen klar til brug.
5. Anbring maden på grillen og på bagepladen.
6. Hold øje med maden, mens den tilberedes, og tag den af grillen, når den er færdig.
7. Sluk for apparatet ved at indstille termostaten til •.

Bemærkning:

- Du kan ændre temperaturen under tilberedningen. Hvis temperaturen ændres under tilberedningen, justerer grillen temperaturen til den nye indstilling.

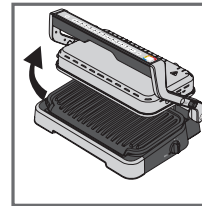
Tips:

Hvis det tager længere tid at tilberede tilbehørsretten end det du griller, kan du også starte tilberedningen i ovnposition. Hvis du gør dette, skal du se side 28 og følge trin 1 til 7. Når maden er tilberedt som ønsket, skal du åbne grillen i positionen for komplet måltid. Grillen skifter automatisk til sideterminstateren. Vælg den ønskede temperaturindstilling med termostaten. Når grillpladen er forvarmet, skal du anbringe maden på den.

Rekommendation för användning av bakplåten

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

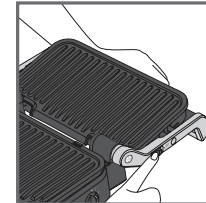
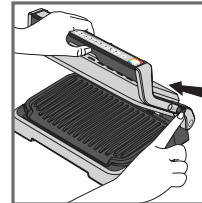
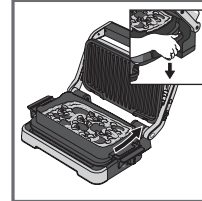
BYT LÄGE



Byt till ugnsläge:

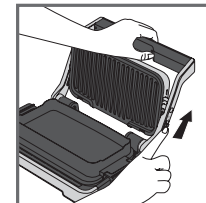
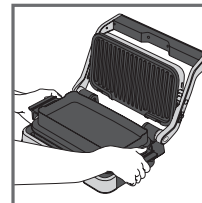
Öppna grillen, ta bort den nedre grillplåten och ersätt den med bakplåten.

Varning: Bakplåten placeras på grillen utan att låsas på plats.



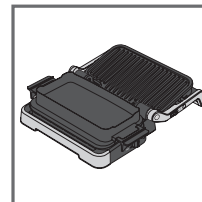
Byt till utegrillläge:

När du öppnar grillen håller du upp spärren och öppnar handtaget till utegrillläget vid 180 grader.



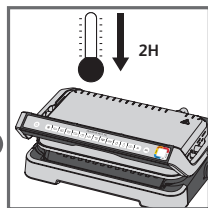
Byt till läget för kompletta måltider:

Sätt dit bakplåten i stället för den nedre plåten och öppna sedan grillen till 180-gradersläget enligt ovan.



Varning: Kontrollera att termostaten på sidan är på • innan du öppnar grillen i utegrillläge eller i läget för kompletta måltider. Om termostaten inte är på • börjar grillen värmas upp och meddelar dig om detta med en ljudsignal.

UGNSLÄGE



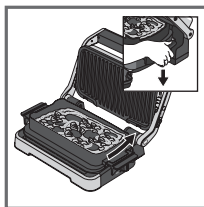
1



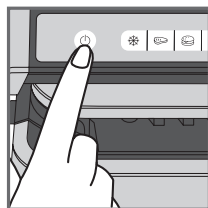
2



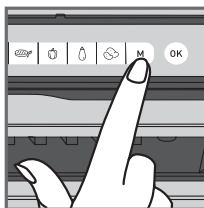
3



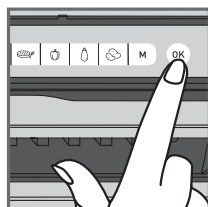
4



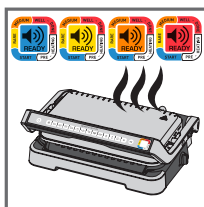
5



6



7



8

1. Om OptiGrill redan är på och du vill använda bakplåten kopplar du ur grillen och låter den svalna i minst 2 timmar.
2. Lägg ingredienserna på bakplåten.
3. Öppna grillen, ta bort den nedre grillplåten och ersätt den med bakplåten.

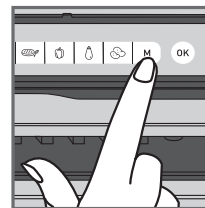
WARNING: Se till att den övre grillplåten är korrekt monterad i apparaten.

4. Stäng grillen och tryck på på/av-knappen.
5. Välj manuellt läge och tillagningstemperatur genom att trycka på M flera gånger tills färgen matchar önskad temperatur:

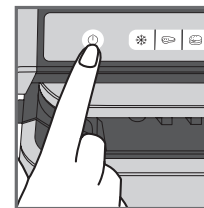
	95-120°C
	165-190°C
	210-235°C
	245-270°C

6. Starta förvärmningen genom att trycka på OK.
7. När önskad temperatur har uppnåtts hörs en ljudsignal och tillagningen startar.

UGNSLÄGE



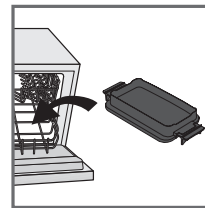
8



9



10



11

8. Du kan justera temperaturen under tillagningen.
 9. Titta på maten när den tillagas. När du anser att den är färdiglagad avbryter du tillagningen genom att trycka på på/av-knappen. Alla knappar stängs av och grillen slutar värmas upp/tillaga maten.
 10. Öppna grillen och ta bort bakplåten med hjälp av handtagen.
- WARNING:** Ytorna blir varma, använd handskar. Bakplåten är varm, placera den på en yta som tål värme.
11. Bakplåten kan diskas i diskmaskin.

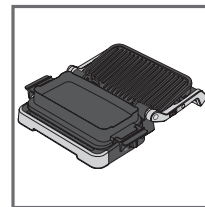
INGREDIENSER	FÖR ALLA: ANVÄND MANUELLT LÄGE RÖTT (250 °C) OCH FÖRVÄRM I 6–8 MIN
FRYSTA POMMES FRITES**	Kvantitet: 600 g/Tips: vänd när halva tillagningstiden har gått/Tillagningstid: 25 min*
FRYST KLYFTPOTATIS	Kvantitet: 600 g/Tillagningstid: 25 min*
FRYSTA NUGGETS	Kvantitet: 600 g/Tillagningstid: 15 min*
FÄRSKA POMMES FRITES***	Kvantitet: 600 g/Tips: Blanda med en matsked olja i en skål, vänd när halva tillagningstiden har gått/Tillagningstid: 30–35 min*
SCHNITZEL Panerade kalvkotletter	Kvantitet: 100 g/Tips: Täck dem med olja och låt dem ligga i kylan i 30 min, vänd när halva tillagningstiden har gått/Tillagningstid: 12 min*

w* Tillagningstiden kan ökas med 5–10 minuter beroende på hur bruna du vill att de ska bli.

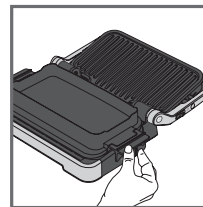
** Vi rekommenderar att du använder frysta pommes frites för att få bättre resultat, öka annars tillagningstiden med 10 minuter.

*** Vi rekommenderar att du använder en potatissort som passar bäst för pommes frites.

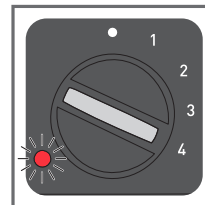
LÄGE FÖR KOMPLETTA MÅLTIDER



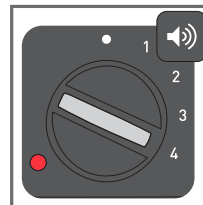
1



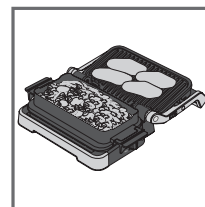
2



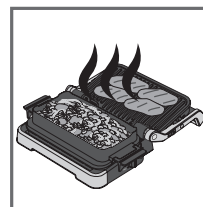
3



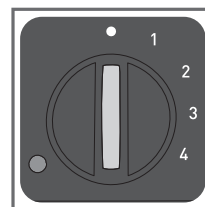
4



5



6



7

1. Ställ grillen i läget för kompletta måltider. Tillagningen justeras med sidotermostaten.
2. Välj önskad temperaturinställning. Termostaten reglerar tillagningstemperaturen för båda plåtarna.

• termostat av

1: 80-100°C

2: 130-160°C

3: 170-200°C

4: 185-225°C

3. Indikatorlampan på sidan blinkar rött under förvärmningen.
4. När indikatorlampan lyser med fast rött sken och en ljudsignal hörs är grillen redo att användas.
5. Lägg maten på grillen och på bakplåten.
6. Titta på maten och ta bort den när du anser att den är färdiglagad.
7. Stäng av apparaten genom att ställa in termostaten på •.

Obs:

- Du kan ändra temperaturen under tillagningen. Om den ändras under tillagning justerar grillen temperaturen till den nya inställningen.

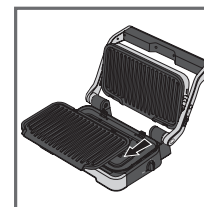
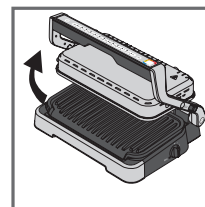
Tips!

Om sidorätten tar längre tid att laga än det du grillar kan du också börja laga mat i ugnsläge. Om du gör detta, se sidan 34 och följ steg 1 till 7. När du tycker att maten är färdiglagad öppnar du grillen i läget för kompletta måltider. Grillen växlar automatiskt till sidotermostaten. Välj önskad temperaturinställning med termostaten. När grillplåten har förvärmats lägger du maten på den.

Anbefalt bruk av stekebrett-tilbehør

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

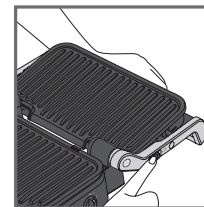
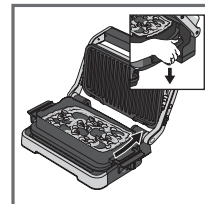
ENDRE POSISJON



Endre til ovnposisjon:

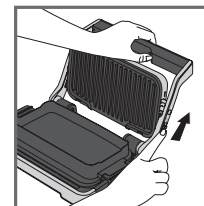
Åpne grillen, ta ut den nedre grillplaten, og bytt den ut med stekebrettet.

Advarsel: Stekebrettet plasseres på grillen uten å låses på plass.



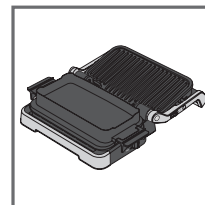
Endre til barbecueposisjon:

Når du åpner grillen, må du holde låsen opp og vri håndtaket til den åpne barbecueposisjonen på 180°.



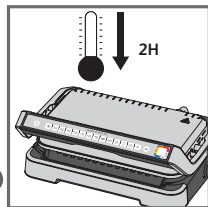
Endre til posisjon for ferdig måltid:

Sett inn stekebrettet i stedet for den nedre platen, og åpne deretter grillen til posisjonen på 180° ved å følge trinnene over.



Advarsel: Kontroller at termostaten på siden er på • før du griller i posisjonen for barbecue eller ferdig måltid. Hvis termostaten ikke er på •, vil grillen starte oppvarmingen og varsle deg om dette med et pip.

OVNPOSISJON



1



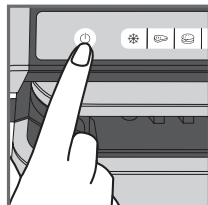
2



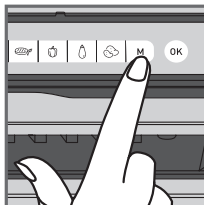
3



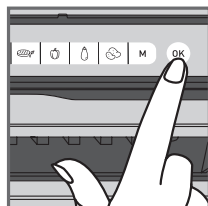
4



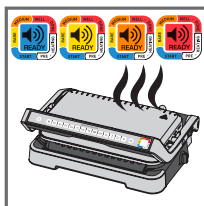
5



6



7



8

1. Hvis OptiGrill allerede er på og du vil bruke stekebrettet, kobler du fra grillen og lar den avkjøles i minst to timer.
2. Legg ingrediensene på stekebrettet.
3. Åpne grillen, ta ut den nedre grillplaten, og bytt den ut med stekebrettet.

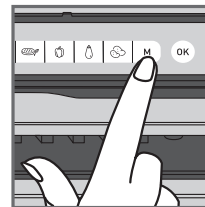
ADVARSEL: Pass på at den øvre grillplaten er festet riktig i produktet.

4. Lukk grillen og trykk på av/på-knappen.
5. Velg den manuelle modusen og steketemperaturen ved å trykke på M flere ganger til fargen samsvarer med den ønskede temperaturen:

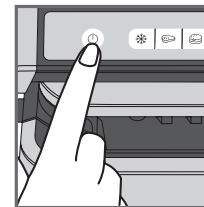
	95-120°C
	165-190°C
	210-235°C
	245-270°C

6. Start forvarming ved å trykke på OK-knappen.
7. Grillen piper når ønsket temperatur er nådd, og matlagingsprogrammet starter.

OVNPOSISJON



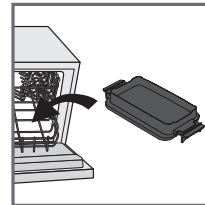
8



9



10



11

8. Du kan justere temperaturen under matlagingsprogrammet.
 9. Følg med på maten. Når du mener maten er tilberedt som ønsket, kan du avslutte matlagingen ved å trykke på av/på-knappen. Alle knapper slås av, og grillen avslutter oppvarmingen/steking.
 10. Åpne grillen, og ta ut stekebrettet fra grillen ved å bruke håndtakene.
- ADVARSEL:** Det er anbefalt å bruke hansker på varme overflater. Husk å sette stekebrettet på en overflate som tåler varme, da det er varmt.
11. Stekebrettet kan vaskes i oppvaskmaskin.

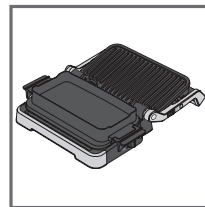
INGREDIENSER	FOR ALLE: BRUK MANUELL MODUS RØD (250 °C) OG FORVARM I 6-8 MINUTTER
FROSNE POMMES FRITES**	Mengde: 600 g / Tips: Snu etter halvgått tid / Steketid: 25 minutter*
FROSNE POTETBÅTER	Mengde: 600 g / Steketid: 25 minutter*
FROSNE NUGGETS	Mengde: 600 g / Steketid: 15 minutter*
FERSKE POMMES FRITES***	Mengde: 600 g / Tips: Bland med 1 ss olje i en bolle, og Snu etter halvgått tid / Steketid: 30–35 minutter*
SCHNITZEL Panerte kalvekoteletter	Mengde: 100g / Tips: Vend i olje og la den hvile i 30 minutter i kjøleskapet, Snu etter halvgått tid / Steketid: 12 minutter*

* *Seketiden kan økes med 5–10 minutter, avhengig av ønsket farge.

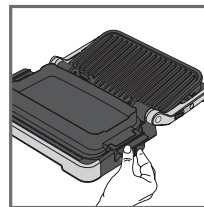
** Vi anbefaler at du bruker frosne pommes frites for å få et bedre resultat. Hvis du ikke gjøre det, øk steketiden med 10 minutter.

*** Vi anbefaler å bruke en potetvariant som er egnet til pommes frites.

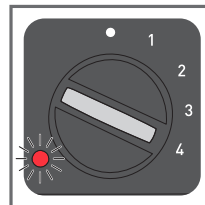
POSISJON FOR FERDIG MÅLTID



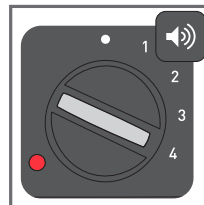
1



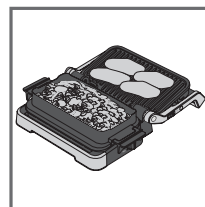
2



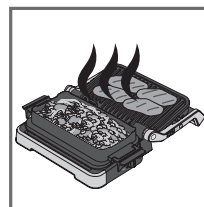
3



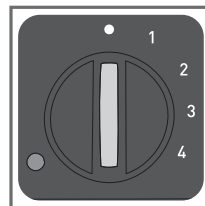
4



5



6



7

1. Sett grillen i posisjon for ferdig måltid. Matlagingen kan styres med termostaten på siden.
2. Velg ønsket temperaturinnstilling. Termostaten kontrollerer tilberedningstemperaturen til begge platene.

• lämmönsäädin pois päältä

1: 80-100°C

2: 130-160°C

3: 170-200°C

4: 185-225°C

3. Indikatorlampen på siden blinker rødt under forvarming.
4. Grillen er klar til bruk når indikatorlampen blir rød og grillen piper.
5. Legg maten på grillen og på stekebrettet.
6. Følg med på maten, og ta den av når den er ferdig.
7. Slå av produktet ved å stille inn termostaten på •.

Kommentar:

- Du kan endre temperaturen under matlagingen. Hvis den endres under tilberedningen, justerer grillen temperaturen til den nye innstillingen.

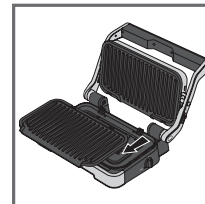
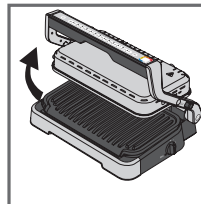
Tips:

Hvis tilbehøret tar lengre tid å tilberede enn maten du griller, kan du også begynne å tilberede mat i ovnposisjonen. Hvis du gjør dette, kan du se side 40 og følge trinn 1 til 7. Når maten er tilberedt som ønsket, åpner du grillen i posisjon for ferdig måltid. Grillen skifter automatisk til termostaten på siden. Velg ønsket temperaturinnstilling ved hjelp av termostaten. Når grillplaten er forvarmet, legger du maten på den.

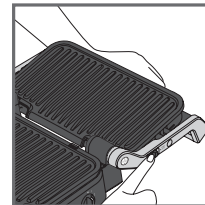
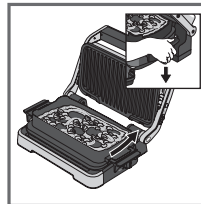
Suositus leivinpeltisäosan käyttämisestä

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

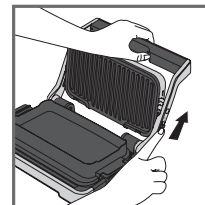
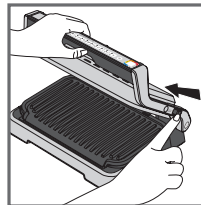
TOIMINNON VAIHTAMINEN



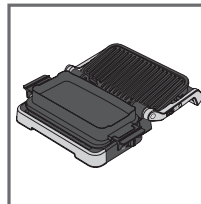
Uunitoiminnon käyttäminen:
avaa grilli, irrota alempi grillilevy ja aseta sen tilalle leivinpelti.
Varoitus: leivinpelti asetetaan grilliin ilman, että sitä lukitaan paikalleen.



Perinteisen grillaustoiminnon käyttäminen:
Avaa grilli ja pidä salpaa työnnettynä eteenpäin. Siirrä kahva perinteisen grillauksen asentoon taittamalla sitä 180 astetta.

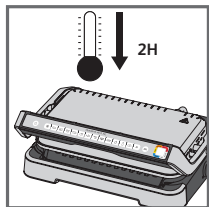


Ateroiden kypsennystoiminnon käyttäminen:
asetä leivinpelti alalevyn tilalle ja taita grilli auki 180 asteen verran edellä annettujen ohjeiden mukaan.



Varoitus: Tarkista, että laitteen sivussa oleva lämmönsäädin on asennossa •, ennen kuin valitset grillin perinteisen grillauksen tai ateroiden kypsennystoiminnon. Jos lämmönsäädin ei ole asennossa •, grilli alkaa kuumeta ja antaa äänimerkin.

UUNITOIMINTO



1



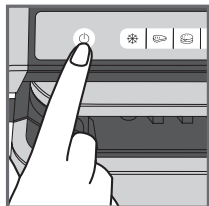
2



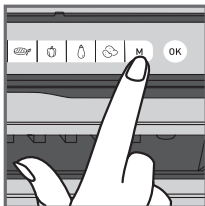
3



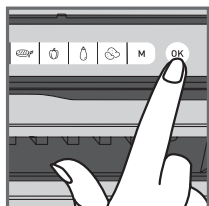
4



5



6



7



8

1. Jos OptiGrill on jo päällä ja haluat käyttää leivinpeltiä, irrota laite pistorasiasta ja anna sen jäähtyä vähintään kaksi tuntia.
2. Laita raaka-aineet leivinpelleille.
3. Avaa grilli, irrota alempi grillilevy ja aseta sen tilalle leivinpelti.

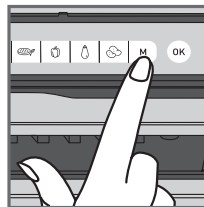
VAROITUS: varmista, että ylempi grillilevy on asennettu laitteeseen oikein.

4. Sulje grilli ja paina virtapainiketta.
5. Valitse manuaalitila ja kypsennyslämpötila napsauttamalla M-painiketta useita kertoja, kunnes merkkivalon väri vastaa haluamaasi lämpötilaa:

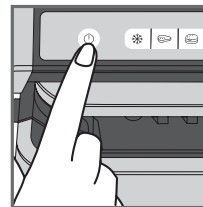
	95-120°C
	165-190°C
	210-235°C
	245-270°C

6. Käynnistä esilämmitys painamalla OK-painiketta.
7. Kun haluttu lämpötila on saavutettu, grillistä kuuluu merkkiäni ja kypsennys alkaa.

UUNITOIMINTO



8



9



10



11

8. Voit säätää lämpötilaa kypsennyksen aikana.
 9. Seuraa kypsennystä. Kun ruoka on mielestäsi valmis, lopeta kypsennys painamalla virtapainiketta. Kaikki painikkeet sammuvat, ja grilli ei enää kuumene/kypsennä.
 10. Avaa grilli ja poista leivinpelti nostamalla sitä sen kahvoista.
- VAROITUS:** Pinnat ovat kuumia, joten käytä patakintaita. Leivinpelti on kuuma, joten laske se kuumuutta kestäväälle pinnalle.
11. Leivinpelti voidaan puhdistaa astianpesukoneessa.

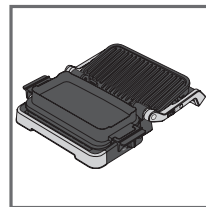
AINEKSET	KAIKKI: KÄYTÄ PUNAISTA MANUAALISTA TILAA (250 °C) JA ESILÄMMITÄ 6-8 MINUUTIN AJAN
JÄISET RANSKANPERUNAT**	Määrä: 600 g / Vinkki: käännä paistamisen puolella välissä / Paistoaika: 25 minuuttia*
JÄISET LOHKOPERUNAT	Määrä: 600 g / Paistoaika: 25 minuuttia*
JÄISET NUGGETIT	Määrä: 600 g / Paistoaika: 15 minuuttia*
TUOREET RANSKANPERUNAT***	Määrä: 600 g / Vinkki: Sekoita kulhossa sekaan 1 ruokalusikallinen öljyä ja käännä paistamisen puolella välissä / Paistoaika: 30-35 minuuttia*
WIENINLEIKKEET Leivitettyt vasikanleikkeet	Määrä: 100 g / Vinkki: Sivele öljyllä ja anna levätä jääkaapissa 30 minuuttia, käännä paistamisen puolella välissä / Paistoaika: 12 minuuttia*

* Paistoaikaa voi pidentää 5-10 minuutilla halutun paistoasteen mukaan.

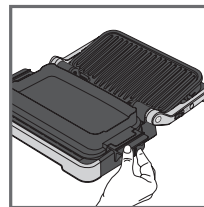
** Parhaan tuloksen saamiseksi suosittelemme käyttämään uunikypsennykseen tarkoitettuja pakasteranskalaisia. Muussa tapauksessa pidennä paistoaikaa 10 minuutilla.

*** Suosittelemme käyttämään ranskanperunoille sopivaa perunalajiketta.

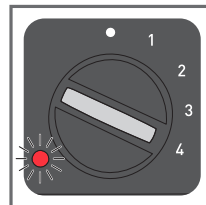
ATERIOIDEN KYSENNYSTOIMINTO



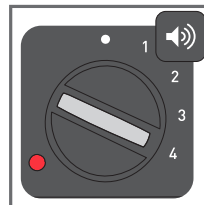
1



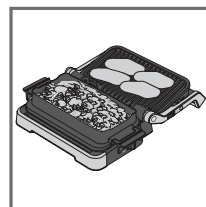
2



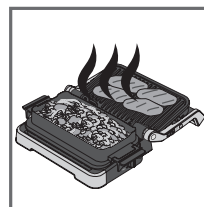
3



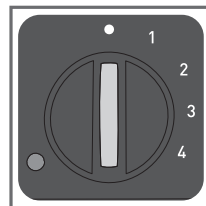
4



5



6



7

1. Aseta grilli aterioiden kypsen- nystoimintoon. Paistoastetta säädetään sivussa olevalla lämmönsäätimellä.
2. Valitse haluamasi lämpötila-asetus. Lämmönsäädin säättää lämpötilan kummallekin paistolevyllä.

• termostat av

1: 80-100°C

2: 130-160°C

3: 170-200°C

4: 185-225°C

3. Sivussa oleva merkkivalo vilkkuu esilämmityksen ajan.
4. Kun merkkivalo palaa tasaisen punaisena ja grillistä kuuluu merkkiäni, grilli on valmis käytettäväksi.
5. Laita ruoka leivinpölylle ja siirrä pelti grilliin.
6. Seuraa ruoan kypsymistä ja ota ruoka pois grillistä, kun se on mielestäsi valmis.
7. Sammuta laite säätämällä lämmönsäädin asentoon 0.

Huomautus:

- Voit muuttaa lämpötilaa kypsennyksen aikana. Jos lämpötilaa muutetaan kypsennyksen aikana, laite säättää lämpötilan uudelle asetukseksi.

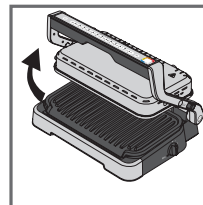
Vinkkejä:

Jos jokin ateriasi lisuke vaatii pidemmän kypsennysajan kuin grillattava ruoka, voit aloittaa kypsennyksen uunitoiminnolla. Katso ohjeet tähän sivulta 46 ja noudata vaiheita 1-7. Kun ruoka on kypsä, avaa grilli aterioiden kypsennysasentoon. Grillin säätö siirtyy automaattisesti sivussa olevaan lämmönsäätimeen. Valitse haluamasi lämpötila-asetus lämmönsäätimellä. Kun paistolevyn esilämmitys on valmis, aseta ruoka levyllä.

Recomendaciones para el uso del accesorio de la bandeja de horno

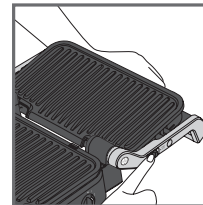
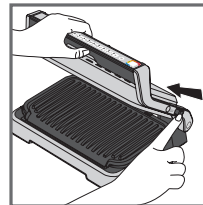
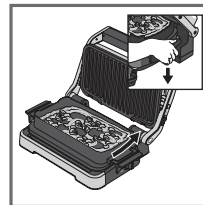
- Antes del primer uso, quite todos los materiales de embalaje, los adhesivos y los accesorios del interior y el exterior de las placas.
- Lea atentamente las instrucciones, que son comunes para varios modelos, y téngalas a mano.
- Consulte las instrucciones del aparato sobre el uso de este accesorio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

CAMBIO DE POSICIÓN



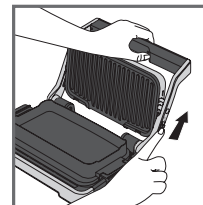
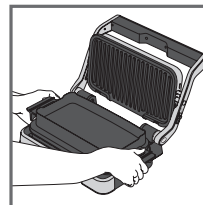
Cambiar a la posición de horno:

Abre el grill, retira la placa inferior y sustitúyela por la bandeja para hornear. **Precaución:** La bandeja para hornear se coloca en el grill sin bloquearla en su posición.



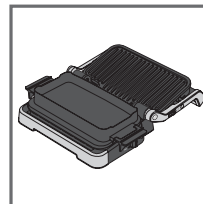
Cambio a la posición de barbacoa:

Cuando abras el grill, mantén el pestillo hacia arriba y lleva el asa a la posición de barbacoa abierta a 180°.



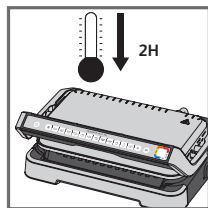
Cambiar a la posición de comida completa:

Introduce la bandeja para hornear en lugar de la placa inferior y luego abre el grill en la posición de 180° siguiendo los pasos anteriores.



Precaución: Comprueba que el termostato lateral esté encendido • antes de abrir el grill en la posición de barbacoa o comida completa. Si el termostato no está encendido •, el grill comenzará a calentarse y te avisará con un pitido.

POSIZIONE FORNO



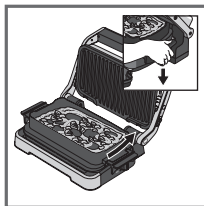
1



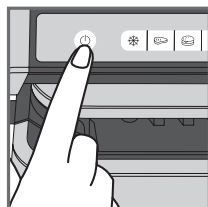
2



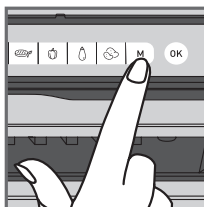
3



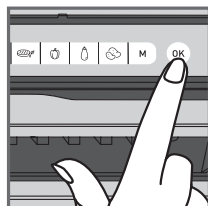
4



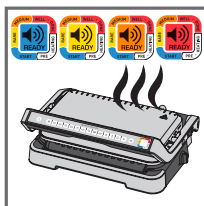
5



6



7



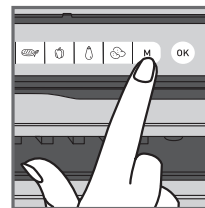
8

1. Si OptiGrill ya está encendido y quieres utilizar la bandeja para hornear, desenchufa el grill y deja que se enfríe durante al menos 2 horas.
 2. Coloca los ingredientes en la bandeja para hornear.
 3. Abre el grill, retira la placa inferior y sustitúyela por la bandeja para hornear.
- PRECAUCIÓN:** Ten cuidado de que la placa superior del grill esté instalada correctamente en el aparato.
4. Cierra el grill y pulsa el botón encender/apagar.
 5. Selecciona el modo manual y la temperatura de cocción haciendo clic en M varias veces hasta que el color coincida con la temperatura deseada:

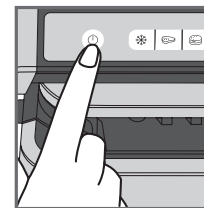
	95-120°C
	165-190°C
	210-235°C
	245-270°C

6. Comienza a precalentar pulsando el botón OK.
7. Cuando se alcanza la temperatura deseada, el grill emitirá un pitido y comenzará el proceso de cocción.

POSIZIONE FORNO



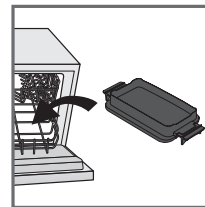
8



9



10



11

8. Puedes ajustar la temperatura durante la cocción.
 9. Observa los alimentos durante la cocción. Cuando consideres que se han cocinado a tu gusto, finaliza la cocción presionando el botón encender/apagar. Todos los botones se apagan y el grill deja de calentar/cocinar.
 10. Abre el grill y retira la bandeja para hornear del grill sujetándola por las asas.
- PRECAUCIÓN:** Superficies calientes, se recomienda el uso de guantes. La bandeja para hornear está caliente, asegúrate de colocarla sobre una superficie adaptada.
11. La bandeja para hornear puede lavarse en el lavavajillas.

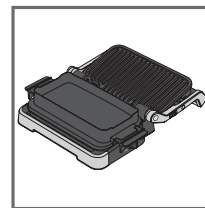
INGREDIENTES	PARA TODOS: USA EL MODO MANUAL ROJO (250 °C) Y PRECALIENTA DURANTE 6-8 MIN
PATATAS FRITAS CONGELADAS**	Cantidad: 600 g / Consejo: Dé la vuelta a mitad de cocción / Tiempo de cocción: 25 min*
CUÑAS DE PATATA CONGELADAS	Cantidad: 600 g / Tiempo de cocción: 25 min*
NUGGETS CONGELADOS	Cantidad: 600 g / Tiempo de cocción: 15 min*
PATATAS FRITAS FRESCAS***	Cantidad: 600 g / Consejos: Mezcle con una cucharilla de aceite en un bol y dé la vuelta a mitad de cocción / Tiempo de cocción: 30-35 min*
SCHNITZEL Chuletas de ternera empanadas	Cantidad: 100 g / Consejos: Cubra de aceite y deja reposar 30 minutos en el frigorífico. Dé la vuelta a mitad de cocción / Tiempo de cocción: 12 min*

* Puede aumentarse el tiempo de cocción en 5 o 10 minutos en función del dorado deseado.

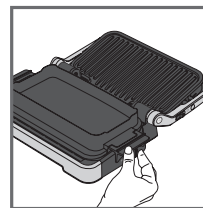
** Recomendamos usar patatas fritas congeladas para horno para obtener los mejores resultados. De lo contrario, aumente el tiempo de cocción en 10 minutos.

*** Recomendamos usar una variedad de patata apta para freír.

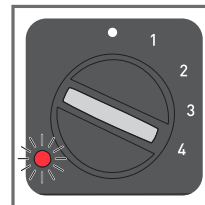
POSICIÓN DE COMIDA COMPLETA



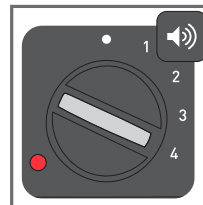
1



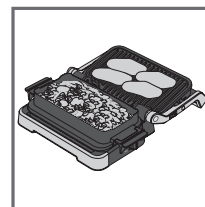
2



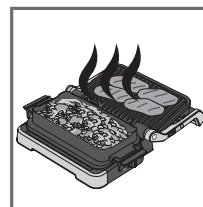
3



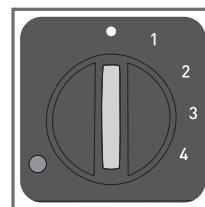
4



5



6



7

1. Pon el grill en la posición de comida completa. La cocción se maneja con el termostato lateral.
2. Selecciona el ajuste de temperatura deseado. El termostato controla la temperatura de cocción para ambas placas.

• termostato apagado

1: 80-100°C

2: 130-160°C

3: 170-200°C

4: 185-225°C

3. El indicador de luz lateral parpadea en rojo durante el precalentamiento.
4. Cuando la luz indicadora se ilumina en color rojo fijo y el aparato emite un pitido, el grill está listo para usarse.
5. Añade los alimentos al grill y a la bandeja para hornear.
6. Observa los alimentos durante la cocción y retíralos cuando estén listos.
7. Apaga el aparato ajustando el termostato en •.

Comentario:

- Puedes cambiar la temperatura durante la cocción. Si lo haces, el grill pondrá la temperatura en el nuevo ajuste.

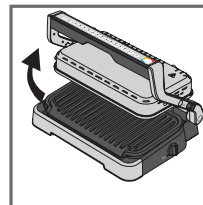
Sugerencias:

Si el acompañamiento tarda más tiempo en hacerse que lo que está cocinando con el grill, también puedes comenzar a cocinar en la posición de horno. Para ello, consulta la página 52 y sigue los pasos del 1 al 7. Cuando los alimentos estén cocinados como desees, abre el grill en la posición de comida completa. El grill cambia automáticamente al termostato lateral. Elige el ajuste de temperatura deseado con el termostato. Cuando la placa del grill se haya precalentado, coloca los alimentos en ella.

Recomendação para a utilização do tabuleiro de forno

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

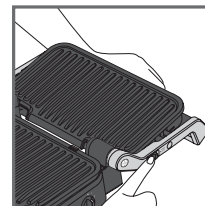
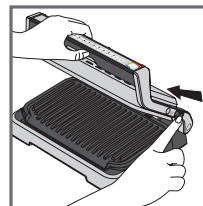
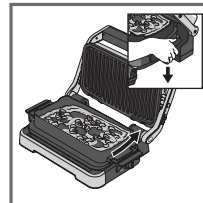
ALTERAR MODO



Mudar para o modo forno:

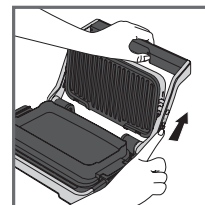
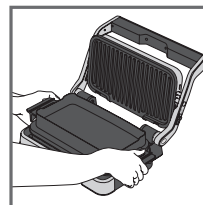
abra o grelhador, retire a placa grill inferior e substitua-a pelo tabuleiro de forno.

Cuidado: o tabuleiro de forno deve ser colocado no grelhador sem estar encaixado.



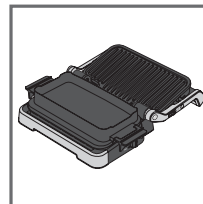
Mudar para o modo barbecue:

ao abrir o grelhador, segure no trinco e coloque o manipulador no modo barbecue a 180°.



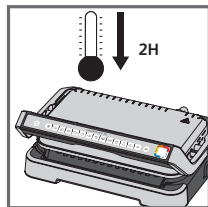
Mudar para o modo refeições completas:

coloque o tabuleiro de forno no lugar da placa inferior. Em seguida, abra o grelhador para o modo de 180° seguindo os passos acima.



Cuidado: verifique se o termostato na parte lateral está ligado • antes de abrir o grelhador nos modos barbecue ou refeições completas. Se o termostato não estiver ligado •, o grelhador começa a aquecer e emite um aviso sonoro.

MODO FORNO



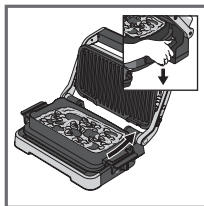
1



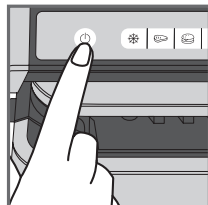
2



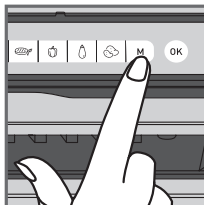
3



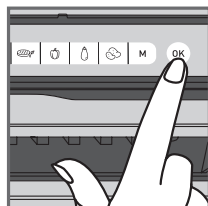
4



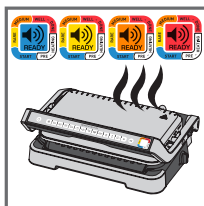
5



6



7



8

1. Se o OptiGrill já estiver ligado e pretender utilizar o tabuleiro de forno, desligue o grelhador e deixe-o arrefecer durante, pelo menos, 2 horas.

2. Coloque os ingredientes no tabuleiro de forno.

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

4. Feche o grelhador e prima o botão de ligar/desligar.

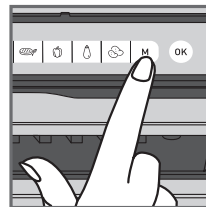
5. Selecione o modo manual e a temperatura de cozedura clicando em M várias vezes até que a cor corresponda à temperatura pretendida:

	95-120°C
	165-190°C
	210-235°C
	245-270°C

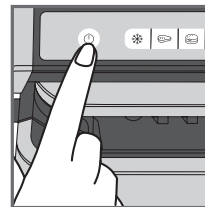
6. Inicie o pré-aquecimento premindo o botão OK.

7. Quando a temperatura pretendida for atingida, o grelhador irá emitir um aviso sonoro e o processo de cozedura será iniciado.

MODO FORNO



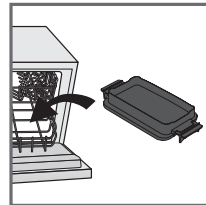
8



9



10



11

8. Pode ajustar a temperatura durante o progresso da cozedura.

9. Preste atenção à preparação dos alimentos. Quando considerar que os alimentos estão cozinhados conforme pretendido, termine a cozedura premindo o botão de ligar/desligar. Todos os botões irão desligar-se e o grelhador irá interromper o aquecimento/cozedura.

10. Abra o grelhador e retire o tabuleiro de forno utilizando as respetivas pegas.

11. O tabuleiro de forno pode ser colocado numa superfície adaptada.

12. O tabuleiro de forno pode ser colocado na máquina de lavar loiça.

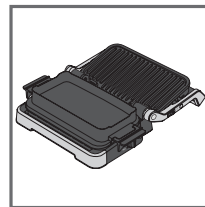
INGREDIENTES	PARA TODOS: UTILIZE O MODO MANUAL VERMELHO (250 °C) E PRÉ-AQUEÇA DURANTE 6-8 MINUTOS
BATATAS FRITAS CONGELADAS**	Quantidade: 600 g/Dica: vire a meio da cozedura/Tempo de cozedura: 25 mins*
BATATA CONGELADAS CORTADAS EM QUARTOS	Quantidade: 600 g/ Tempo de cozedura: 25 mins*
NUGGETS CONGELADOS	Quantidade: 600 g/ Tempo de cozedura: 15 mins*
BATATAS FRITAS***	Quantidade: 600 g/Dicas: Misture com 1 colher de sopa de óleo numa taça, vire a meio da cozedura/Tempo de cozedura: 30-35 mins*
PANADO Costeleta de vitela panada	Quantidade: 100g/Dicas: Cubra com óleo e deixe repousar durante 30 minutos no frigorífico, vire a meio da cozedura/Tempo de cozedura: 12 mins*

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

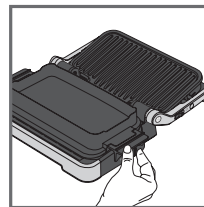
** Recomendamos a utilização de batatas fritas congeladas no forno para obter melhores resultados; caso contrário, aumente o tempo de cozedura em 10 minutos.

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

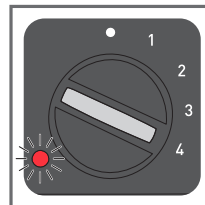
MODO REFEIÇÕES COMPLETAS



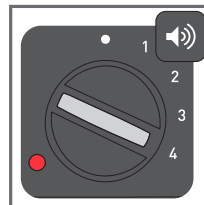
1



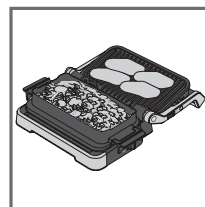
2



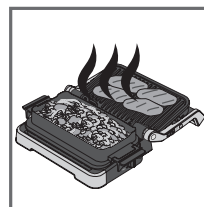
3



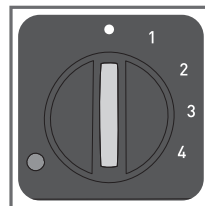
4



5



6



7

1. Coloque o grelhador no modo refeições completas. A cozedura é gerida com o termostato lateral.
2. Selecione a definição de temperatura pretendida. O termostato controla a temperatura de cozedura para ambas as placas.

• termostato desligado

1: 80-100°C

2: 130-160°C

3: 170-200°C

4: 185-225°C

3. O indicador luminoso lateral fica intermitente a vermelho durante o pré-aquecimento.
4. Quando o indicador luminoso permanece fixo a vermelho e o grelhador emite um aviso sonoro, o grelhador está pronto a ser utilizado.
5. Adicione os alimentos no grelhador e no tabuleiro de forno.
6. Observe os alimentos a serem cozinhados e retire-os quando a cozedura estiver terminada.
7. Desligue o aparelho colocando o termostato na posição •.

Comentários:

– pode alterar a temperatura durante a cozedura. Se esta for alterada durante a cozedura, o grelhador ajusta a temperatura para a nova definição.

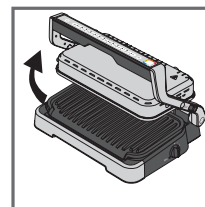
Sugestões:

Se o acompanhamento demorar mais tempo a cozinhar do que os alimentos que está a grelhar, também pode começar a cozedura no modo forno. Para isso, consulte a página 58 e siga os passos 1 a 7. Quando os alimentos estiverem cozinhados conforme pretendido, abra o grelhador no modo refeições completas. O grelhador muda automaticamente para o termostato lateral. Selecione a temperatura pretendida com o termostato. Quando a placa grill estiver pré-aquecida, coloque os alimentos sobre a mesma.

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

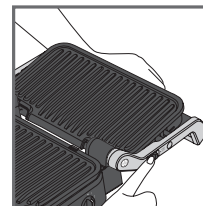
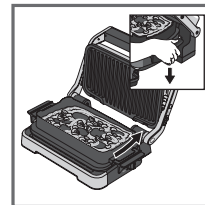
- Prima del primo utilizzo, rimuovere tutto il materiale di imballaggio, gli adesivi e gli accessori sia dalla parte interna che da quella esterna delle piastre.
- Leggere le istruzioni con attenzione, che sono comuni a diversi modelli e tenerle a portata di mano.
- Consultare le istruzioni dell'apparecchio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

CAMBIO DI POSIZIONE

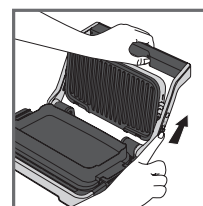
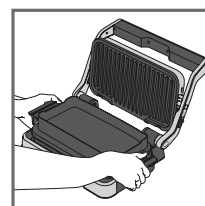


Passare alla posizione forno:
aprire il grill, rimuovere la piastra grill inferiore e sostituirla con l'accessorio da forno.

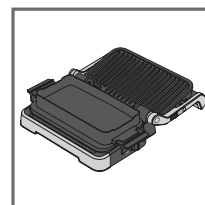
Attenzione: l'accessorio da forno è posizionato sul grill senza essere bloccato in posizione.



Passare alla posizione barbecue:
quando si apre il grill, tenere sollevato il fermo di rilascio e portare la maniglia in posizione barbecue aperta a 180°.

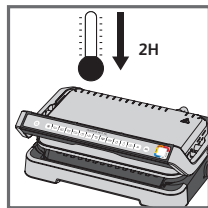


Passare alla posizione pasto completo:
inserire l'accessorio da forno al posto della piastra inferiore, quindi aprire il grill a 180° seguendo la procedura descritta sopra.



Attenzione: controllare che il termostato laterale sia impostato su • prima di aprire il grill in posizione barbecue o pasto completo. Se il termostato non è su •, il grill inizia a riscaldarsi e verrà emesso un segnale acustico.

POSIZIONE FORNO



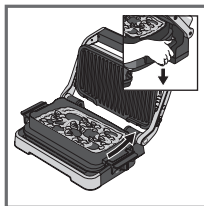
1



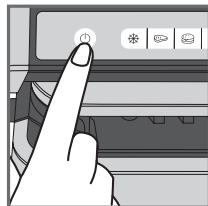
2



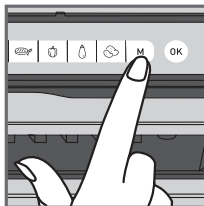
3



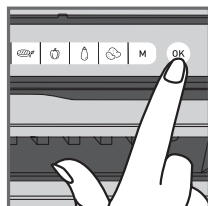
4



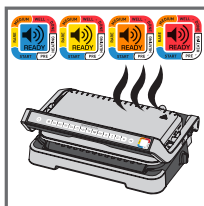
5



6



7



8

1. Se l'OptiGrill è già acceso e si desidera utilizzare l'accessorio da forno, scollegare il grill e lasciarlo raffreddare per almeno 2 ore.
2. Mettere gli ingredienti nell'accessorio da forno.
3. Aprire il grill, rimuovere la piastra grill inferiore e sostituirla con l'accessorio da forno.

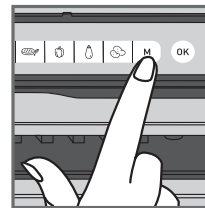
ATTENZIONE: assicurarsi che la piastra grill superiore sia installata correttamente nell'apparecchio.

4. Chiudere il grill e premere il pulsante di avviso/arresto.
5. Selezionare la modalità manuale e la temperatura di cottura facendo click su M più volte fino a quando il colore non corrisponde alla temperatura desiderata:

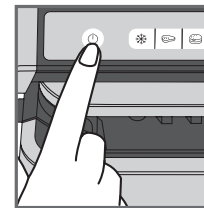
	95-120°C
	165-190°C
	210-235°C
	245-270°C

6. Iniziare a preriscaldare premendo il pulsante OK.
7. Una volta raggiunta la temperatura desiderata, il grill emette un segnale acustico e il processo di cottura inizia.

POSIZIONE FORNO



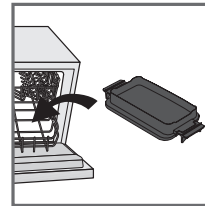
8



9



10



11

8. È possibile regolare la temperatura durante la cottura.
 9. Controllare il cibo durante la cottura. Quando lo si considera cotto come desiderato, terminare la cottura premendo il pulsante di avvio/arresto. Tutti i pulsanti si spengono, il grill smette di riscaldare/cuocere.
 10. Aprire il grill e rimuovere l'accessorio da forno dal grill utilizzando le maniglie.
- ATTENZIONE:** superfici calde, si consiglia l'uso di guanti. L'accessorio da forno è caldo, assicurarsi di appoggiarlo su una superficie adatta.
11. L'accessorio da forno può essere lavato in lavastoviglie.

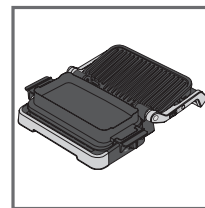
INGREDIENTI	PER TUTTI: UTILIZZARE LA MODALITÀ MANUALE ROSSA (250° C) E PRERISCALDARE PER 6-8 MINUTI
PATATINE FRITTE SURGELATE**	Quantità: 600g / Consiglio: girare a metà cottura / Tempo di cottura: 25 minuti*
PATATE SURGELATE A SPICCHI	Quantità: 600 g / Tempo di cottura: 25 minuti*
NUGGETS SURGELATI	Quantità: 600 g / Tempo di cottura: 15 minuti*
PATATINE FRITTE FRESCHE***	Quantità: 600 g / Consigli: Mescolare con 1 cucchiaino di olio in una ciotola, girare a metà cottura/ Tempo di cottura: 30-35 minuti*
SCHNITZEL Cotolette di vitello impanate	Quantità: 100g / Consigli: Cospargere di olio e lasciare riposare per 30 minuti in frigorifero, girare a metà cottura/ Tempo di cottura: 12 minuti*

* Il tempo di cottura può essere aumentato di 5-10 minuti a seconda della doratura desiderata.

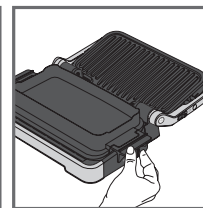
** Per ottenere risultati migliori, si consiglia di utilizzare patatine surgelate adatte per la cottura in forno, altrimenti aumentare il tempo di cottura di 10 minuti.

*** Si consiglia di utilizzare una varietà di patate adatta per le patatine fritte.

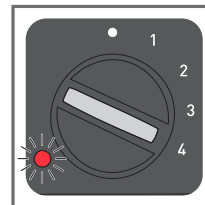
POSIZIONE PASTO COMPLETO



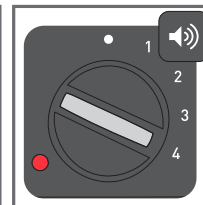
1



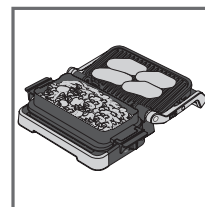
2



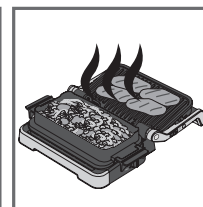
3



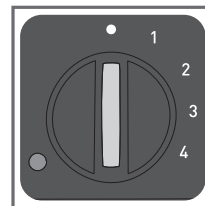
4



5



6



7

1. Posizionare il grill in posizione pasto completo. La cottura viene gestita con il termostato laterale.
2. Selezionare l'impostazione della temperatura desiderata. Il termostato controlla la temperatura di cottura di entrambe le piastre.

• thermostat off

1: 80-100°C

2: 130-160°C

3: 170-200°C

4: 185-225°C

3. La spia luminosa laterale lampeggia in rosso durante il preriscaldamento.
4. Quando la spia luminosa diventa rossa fissa e il grill emette un segnale acustico, il grill è pronto per l'uso.
5. Sistemare il cibo sul grill e nell'acce da forno.
6. Controllare la cottura degli alimenti e rimuoverli una volta terminata.
7. Spegner l'apparecchio impostando il termostato su *.

Commento:

- È possibile modificare la temperatura durante la cottura. Se viene modificata durante la cottura, il grill regolerà la temperatura in base alla nuova impostazione.

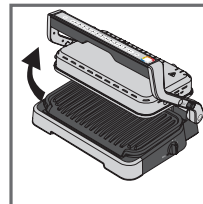
Suggerimenti:

Se la cottura del contorno richiede più tempo rispetto a quella dell'alimento che si sta grigliando, è anche possibile iniziare la cottura nella posizione forno. In questo caso, fare riferimento a pagina 64 e seguire i passaggi da 1 a 7. Quando il cibo è cotto come desiderato, aprire il grill in posizione pasto completo. Il grill passa automaticamente al termostato laterale. Scegliere l'impostazione della temperatura desiderata utilizzando il termostato. Quando la piastra del grill si è preriscaldata, mettervi sopra gli alimenti.

Σύσταση για τη χρήση εξαρτημάτων/ταψιών για ψήσιμο

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

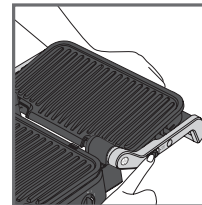
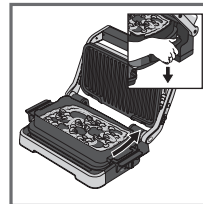
Αλλαγή θέσης



Αλλαγή στη θέση φούρνου:

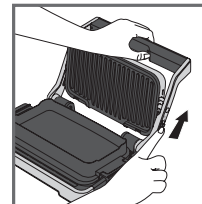
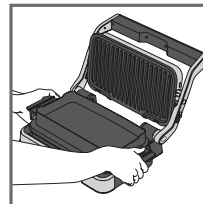
Ανοίξτε την ψηστιέρα, αφαιρέστε την κάτω πλάκα ψησίματος και τοποθετήστε το ταψί για ψήσιμο.

Προσοχή: Το ταψί για ψήσιμο μπορεί να τοποθετηθεί στην ψηστιέρα χωρίς να ασφαλίσει στη θέση του.



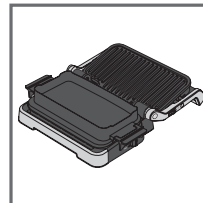
Αλλαγή στη θέση μπάρμπεκιου:

Κατά το άνοιγμα της ψηστιέρας, κρατήστε την ασφάλεια προς τα πάνω και γυρίστε τη λαβή στη θέση ανοικτού μπάρμπεκιου 180°.



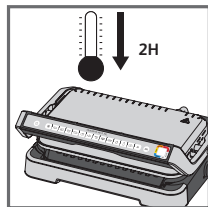
Αλλαγή στη θέση ολοκληρωμένου γεύματος:

Τοποθετήστε το ταψί για ψήσιμο στη θέση της κάτω πλάκας ψησίματος και, στη συνέχεια, γυρίστε την ψηστιέρα στη θέση 180° ακολουθώντας τα παραπάνω βήματα.



Προσοχή: Πριν ανοίξετε τη σχάρα στη θέση μπάρμπεκιου ή ολοκληρωμένου γεύματος, ελέγξτε ότι ο θερμοστάτης στο πλάι • είναι ενεργοποιημένος. Εάν ο θερμοστάτης δεν είναι ενεργοποιημένος, η ψησταριά θα αρχίσει να ζεσταίνεται και θα σας ειδοποιήσει με έναν ήχο «μπιπ».

Θέση φούρνου



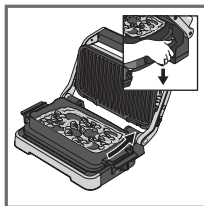
1



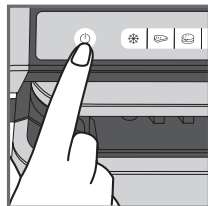
2



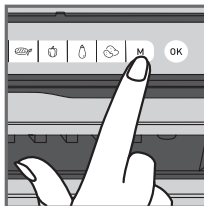
3



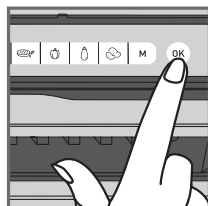
4



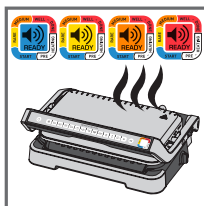
5



6



7



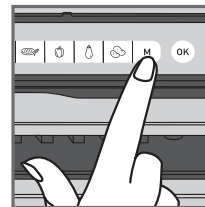
8

- Εάν το OptiGrill είναι ήδη ενεργοποιημένο και θέλετε να χρησιμοποιήσετε το ταψί για ψήσιμο, αποσυνδέστε την ψηστήρα και αφήστε τη να κρυώσει για τουλάχιστον 2 ώρες.
- Τοποθετήστε τα συστατικά στο ταψί για ψήσιμο.
- Ανοίξτε την ψηστήρα, αφαιρέστε την κάτω πλάκα ψησίματος και τοποθετήστε το ταψί για ψήσιμο.
ΠΡΟΣΟΧΗ: Βεβαιωθείτε πως η επάνω πλάκα ψησίματος είναι σωστά τοποθετημένη στη συσκευή.
- Κλείστε την ψηστήρα και πατήστε το κουμπί Ενεργοποίησης/ Απενεργοποίησης.
- Επιλέξτε τη μη αυτόματη λειτουργία και τη θερμοκρασία μαγειρέματος πατώντας το "M" πολλές φορές μέχρι το χρώμα να αντιστοιχεί με την επιθυμητή θερμοκρασία:

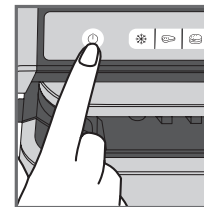
	95-120°C
	165-190°C
	210-235°C
	245-270°C

- Ξεκινήστε την προθέρμανση πατώντας το κουμπί "OK".
- Όταν επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία, η ψηστήρα θα εκπέμψει έναν ήχο "μπιπ" και η διαδικασία μαγειρέματος θα ξεκινήσει.

Θέση φούρνου



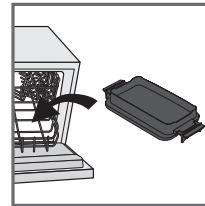
8



9



10



11

- Μπορείτε να προσαρμόσετε τη θερμοκρασία, κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος.
- Παρατηρείτε το μαγείρεμα του φαγητού. Όταν θεωρήσετε πως έχει μαγειρευτεί όπως επιθυμείτε, ολοκληρώστε το μαγείρεμα, πατώντας το κουμπί Ενεργοποίησης/ Απενεργοποίησης. Όλα τα κουμπιά σβήνουν και η ψηστήρα σταματά τη θέρμανση/το μαγείρεμα.
- Ανοίξτε την ψηστήρα και αφαιρέστε το ταψί για ψήσιμο από την ψηστήρα χρησιμοποιώντας τις λαβές.
ΠΡΟΣΟΧΗ: Καυτές επιφάνειες! Συνιστάται η χρήση γαντιών. Το ταψί για ψήσιμο είναι καυτό. Τοποθετείτε το σε μια κατάλληλη επιφάνεια.
- Το ταψί για ψήσιμο μπορεί να πλυθεί στο πλυντήριο πιάτων.

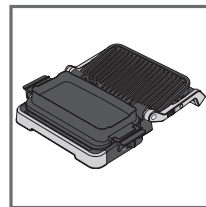
ΥΛΙΚΑ	ΓΙΑ ΟΛΑ: ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΤΕ ΤΗ ΜΗ ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ 250°C (ΚΟΚΚΙΝΟ ΧΡΩΜΑ) ΚΑΙ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΕΤΕ ΓΙΑ 6-8 ΛΕΠΤΑ.
ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ**	Ποσότητα: 600 g / Συμβουλή: γυρίστε το φαγητό στη μέση του μαγειρέματος / Χρόνος μαγειρέματος: 25 λεπτά*
ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΕΣ ΚΥΔΩΝΑΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ	Ποσότητα: 600 g / Χρόνος μαγειρέματος: 15 λεπτά*
ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΕΣ ΚΡΟΚΕΤΕΣ	Ποσότητα: 600 g / Χρόνος μαγειρέματος: 15 λεπτά*
ΦΡΕΣΚΙΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ***	Ποσότητα: 600 g / Συμβουλές: Ανακατέψτε με 1 κουταλιά της σούπας λάδι σε ένα μπολ, γυρίστε τις στη μέση του μαγειρέματος / Χρόνος μαγειρέματος: 30-35 λεπτά*
ΣΝΙΤΣΕΛ Παναρισμένες μοσχάρισιες κοτολέτες	Ποσότητα: 100 g / Συμβουλές: Καλύψτε με λάδι και αφήστε στο ψυγείο για 30 λεπτά, γυρίστε τις στη μέση του μαγειρέματος / Χρόνος μαγειρέματος: 12 λεπτά*

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

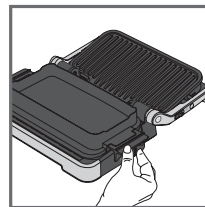
** Για καλύτερα αποτελέσματα, προτείνουμε να χρησιμοποιήσετε κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες για ψήσιμο σε φούρνο. Διαφορετικά, αυξήστε τον χρόνο μαγειρέματος κατά 10 λεπτά.

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

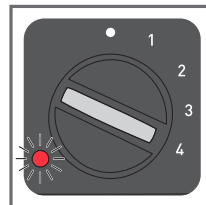
Θέση ολοκληρωμένου γεύματος



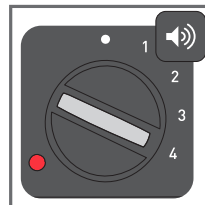
1



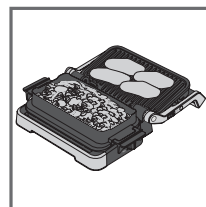
2



3



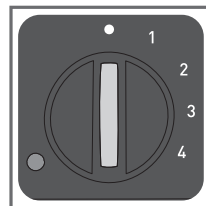
4



5



6



7

1. Τοποθετήστε την ψηστήρα στη θέση ολοκληρωμένου γεύματος. Μπορείτε να διαχειριστείτε το μαγείρεμα με τον πλαινό θερμοστάτη.
2. Επιλέξτε την επιθυμητή ρύθμιση θερμοκρασίας. Ο θερμοστάτης ελέγχει τη θερμοκρασία μαγειρέματος και για τις δύο πλάκες.

• Θερμοστάτης ανενεργός

1: 80-100°C

2: 130-160°C

3: 170-200°C

4: 185-225°C

3. Η πλαινή ενδεικτική λυχνία αναβοσβήνει με κόκκινο κατά την προθέρμανση.
4. Όταν η ενδεικτική λυχνία γίνει σταθερή κόκκινη και ακουστεί ένας ήχος "μπιπ" από την ψηστήρα, η ψηστήρα είναι έτοιμη για χρήση.
5. Προσθέστε φαγητό στην ψηστήρα και στο εξάρτημα/ταψί για ψήσιμο.
6. Παρακολουθήστε το μαγείρεμα του φαγητού και βγάλτε το μόλις γίνει.
7. Απενεργοποιήστε τη συσκευή ρυθμίζοντας τον θερμοστάτη σε •.

Σημείωση:

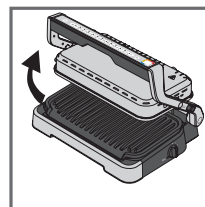
– Μπορείτε να αλλάξετε τη θερμοκρασία κατά το μαγείρεμα. Εάν αλλάξει κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, η ψηστήρα θα προσαρμόσει τη θερμοκρασία στη νέα ρύθμιση.

Συμβουλές: Εάν το συνοδευτικό σας χρειάζεται περισσότερο χρόνο για να μαγειρευτεί από αυτό που ψήνεται, μπορείτε επίσης να ξεκινήσετε το μαγείρεμα στη θέση φούρνου. Εάν το κάνετε αυτό, ανατρέξτε στη σελίδα 70 και ακολουθήστε τα βήματα 1 έως 7. Όταν το φαγητό φτάσει στο επιθυμητό επίπεδο μαγειρέματος, ανοίξτε την ψηστήρα στη θέση ολοκληρωμένου γεύματος. Η ψηστήρα αλλάζει αυτόματα στον πλαινό θερμοστάτη. Επιλέξτε την επιθυμητή ρύθμιση θερμοκρασίας χρησιμοποιώντας τον θερμοστάτη. Όταν η πλάκα της σχάρας έχει προθερμανθεί, βάλτε το φαγητό πάνω της.

Рекомендации по использованию противня для запекания

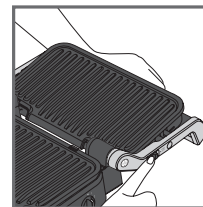
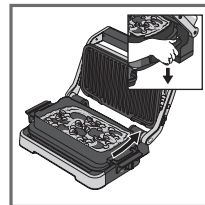
- Перед первым использованием удалите все упаковочные материалы, наклейки и принадлежности с внутренних и внешних сторон пластин.
- Внимательно прочитайте общие инструкции для всех моделей и держите их под рукой.
- Ознакомьтесь с инструкциями по использованию противня для запекания и прилагаемыми рекомендациями.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

ИЗМЕНЕНИЕ РЕЖИМА

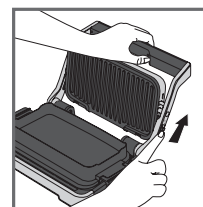


Установка режима запекания:
откройте гриль, отсоедините нижнюю пластину гриля и установите противень для запекания.

Внимание! Противень для запекания размещается в гриле без фиксации.

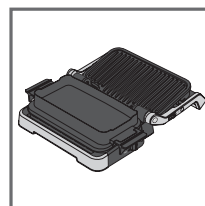


Установка режима барбекю:
откройте гриль, поднимите и зафиксируйте подставку и поверните ручку в режим барбекю (180°).



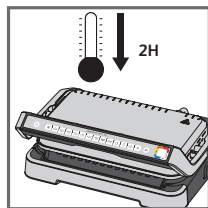
Установка режима одновременного приготовления гарнира и основного блюда:

установите противень для запекания вместо нижней пластины, затем откройте гриль в режиме 180°, выполнив описанные выше действия.



Внимание! 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.

РЕЖИМ ЗАПЕКАНИЯ



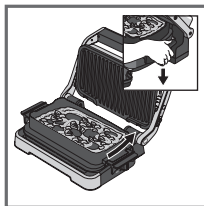
1



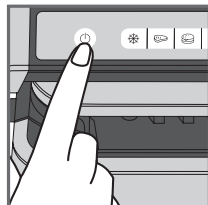
2



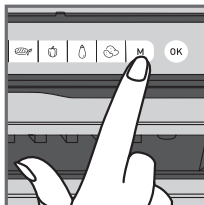
3



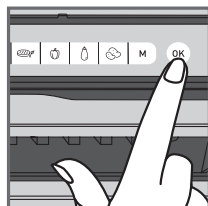
4



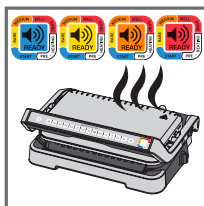
5



6



7



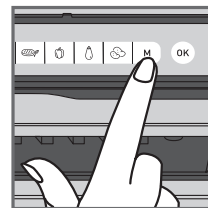
8

1. Если OptiGrill уже включен, и вы хотите воспользоваться противнем для запекания, отсоедините его от сети и дайте прибору остыть в течение 2 часов.
2. Поместите ингредиенты в противень для запекания.
3. Откройте гриль, отсоедините нижнюю пластину гриля и установите противень для запекания.
ВНИМАНИЕ! Убедитесь, что верхняя пластина гриля правильно установлена.
4. Закройте гриль и нажмите кнопку включения/выключения.
5. Выберите ручной режим и температуру приготовления, нажав кнопку «М» несколько раз, пока цвет не будет соответствовать требуемой температуре:

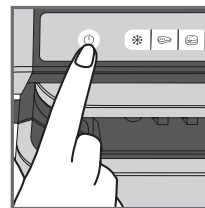
	95-120°C
	165-190°C
	210-235°C
	245-270°C

6. Нажмите кнопку «ОК», чтобы запустить предварительный нагрев.
7. После достижения нужной температуры гриль издаст звуковой сигнал, и начнется процесс приготовления.

РЕЖИМ ЗАПЕКАНИЯ



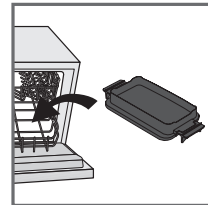
8



9



10



11

8. Температуру можно регулировать в процессе.
9. Следите за приготовлением продуктов. Если вы считаете, что продукты достигли нужной степени прожарки, закончите приготовление, нажав кнопку включения/выключения. Все кнопки выключаются, гриль прекращает нагрев/приготовление.
10. Откройте гриль и извлеките противень, используя ручки.
ВНИМАНИЕ! Рекомендуется использовать кухонные рукавицы или прихватки для работы с горячими поверхностями. Противень для выпекания нагревается, его необходимо поместить на подготовленную поверхность.
11. Противень можно мыть в посудомоечной машине.

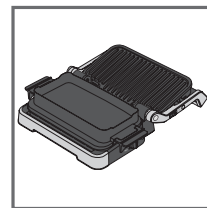
ИНГРЕДИЕНТЫ	ДЛЯ ВСЕХ: ИСПОЛЬЗУЙТЕ РУЧНОЙ РЕЖИМ ДО КРАСНОЙ ОТМЕТКИ (250°C) И ВЫПОЛНИТЕ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ ПРОГРЕВ В ТЕЧЕНИЕ 6–8 МИНУТ
ЗАМОРОЖЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ ФРИ**	Количество: 600 г / Совет. Переверните по истечении половины времени приготовления / Время приготовления: 25 мин*
ЗАМОРОЖЕННЫЕ КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ	Количество: 600 г / Время приготовления: 25 мин*
ЗАМОРОЖЕННЫЕ НАГЕТСЫ	Количество: 600 г / Время приготовления: 15 мин*
СВЕЖИЙ КАРТОФЕЛЬ ФРИ***	Количество: 600 г / Советы. Положите картофель в чашу и добавьте 1 столовую ложку растительного масла, переверните по истечении половины времени приготовления / Время приготовления: 30–35 мин*
ШНИЦЕЛЬ Телячьи отбивные в панировке	Количество: 100г / Советы. Смажьте маслом и оставьте в холодильнике на 30 мин, переверните по истечении половины времени приготовления / Время приготовления: 12 мин*

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

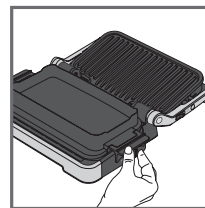
** Для получения наилучших результатов рекомендуется использовать замороженный картофель фри, в противном случае увеличьте время приготовления на 10 минут.

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

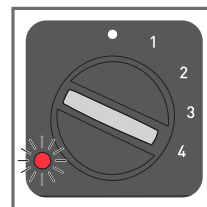
РЕЖИМ ОДНОВРЕМЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ГАРНИРА И ОСНОВНОГО БЛЮДА



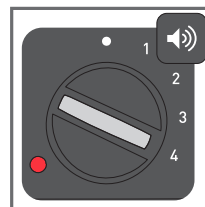
1



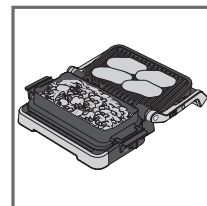
2



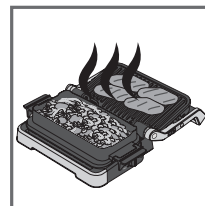
3



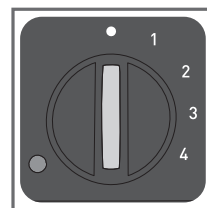
4



5



6



7

1. Установите гриль в режим одновременного приготовления гарнира и основного блюда. Управление осуществляется с помощью бокового термостата.
2. Выберите нужное значение температуры. Термостат контролирует температуру приготовления для обеих пластин.

• термостат выключен

1: 80-100°C

2: 130-160°C

3: 170-200°C

4: 185-225°C

3. Во время прогрева боковой индикатор мигает красным светом.
4. Гриль будет готов к использованию, когда световой индикатор загорится ровным красным светом и издаст звуковой сигнал.
5. Положите ингредиенты на гриль и в противень для запекания.
6. Следите за приготовлением блюда и снимите его с гриля, когда оно будет готово.
7. Установите значение термостата на *, чтобы выключить прибор.

Комментарий.

- Во время приготовления температуру можно изменить. Если во время приготовления изменить температуру, гриль отрегулирует температуру в соответствии с новым значением.

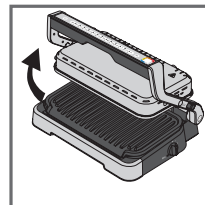
Советы.

Если ваш гарнир готовится дольше, чем основное блюдо на гриле, вы также можете начать приготовление в режиме запекания. Если вы хотите сделать это, см. стр. 76 и выполняйте шаги 1–7. Когда блюдо будет готово, откройте гриль в режиме одновременного приготовления гарнира и основного блюда. Гриль автоматически переключится на боковой термостат. Выберите нужное значение температуры с помощью термостата. Когда пластина гриля предварительно нагреется, положите на нее ингредиенты.

Рекомендації щодо використання підставки для випікання

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

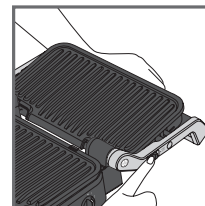
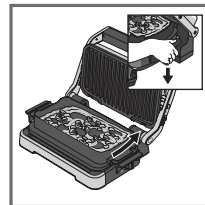
ЗМІНА ПОЛОЖЕННЯ



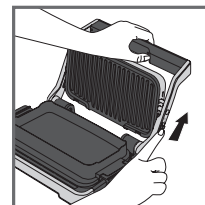
Перехід у положення духової шафи:

відкрийте гриль, вийміть нижню пластину гриля й установіть на її місце деко.

Увага! Деко встановлюється на гриль без фіксації.

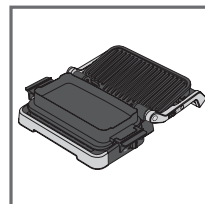


Перехід у положення барбекю: під час відкриття гриля утримуйте засувку вгору й переведіть ручку у відкрите на 180° положення барбекю.



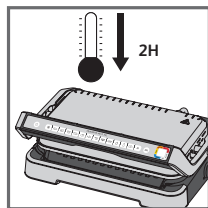
Перехід у положення комплексної страви:

установіть деко на місце нижньої пластини, потім відкрийте гриль до положення 180°, виконавши описані вище дії.



Увага! Перш ніж відкрити 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.

ПОЛОЖЕННЯ ДЛЯ ДУХОВОЇ ШАФИ



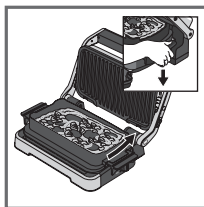
1



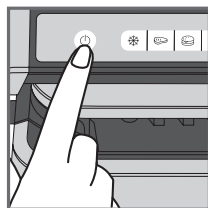
2



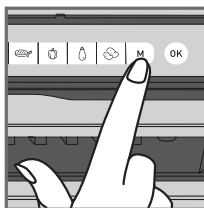
3



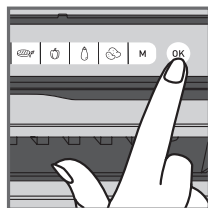
4



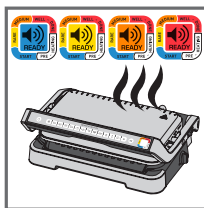
5



6



7



8

1. Якщо ваш прилад OptiGrill уже ввімкнений і ви хочете використати деко, від'єднайте гриль від мережі й дайте йому охолонути не менше 2 годин.

2. Покладіть інгредієнти на деко.

3. Відкрийте гриль, вийміть нижню пластину гриля й установіть на її місце деко.

УВАГА! Стежте за тим, щоб верхня пластина гриля була правильно встановлена в приладі.

4. Закрийте гриль і натисніть кнопку увімкнення / вимкнення.

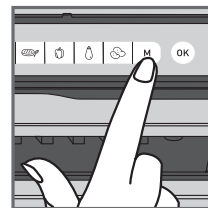
5. Виберіть ручний режим і температуру приготування, натиснувши кнопку «М» кілька разів, поки колір не відповідатиме бажаній температурі:

	95-120°C
	165-190°C
	210-235°C
	245-270°C

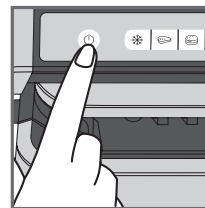
6. Почніть розігрівання, натиснувши кнопку «ОК».

7. Коли бажаної температури буде досягнуто, гриль видасть звуковий сигнал і почнеться процес приготування.

ПОЛОЖЕННЯ ДЛЯ ДУХОВОЇ ШАФИ



8



9



10



11

8. Під час приготування можна регулювати температуру.

9. Стежте за приготуванням страви. Коли страва буде готова так, як вам потрібно, натисніть кнопку вмикання / вимкнення, щоб завершити приготування. Усі кнопки буде вимкнено, а гриль припинить нагрівання й приготування.

10. Відкрийте гриль і вийміть деко за ручки.

УВАГА! Гаряча поверхня – рекомендовано використовувати рукавички. Деко гаряче, тож ставте його лише на тривку поверхню.

11. Деко можна мити в посудомийній машині.

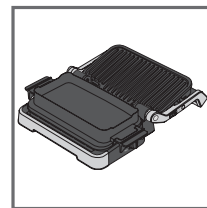
ІНГРЕДІЄНТИ	ДЛЯ ВСЬОГО: ВИКОРИСТОВУЙТЕ РУЧНИЙ РЕЖИМ ЧЕРВОНОГО КОЛЬОРУ (250 °C) І ПОПЕРЕДНЬО НАГРІВАЙТЕ ПРОТЯГОМ 6-8 ХВИЛИН
ЗАМОРОЖЕНА КАРТОПЛЯ ФРІ**	Кількість: 600 г / Порада: переверніть у середині циклу приготування / Час приготування: 25 хв*
ЗАМОРОЖЕНА КАРТОПЛЯ ПО-СЕЛЯНСЬКИ	Кількість: 600 г / Час приготування: 25 хв*
ЗАМОРОЖЕНІ НАГЕТСИ	Кількість: 600 г / Час приготування: 15 хв*
КАРТОПЛЯ ФРІ***	Кількість: 600 г / Поради: змішайте з 1 столовою ложкою олії в мисці, переверніть у середині циклу приготування / Час приготування: 30-35 хв*
ШНІЦЕЛЬ Паніровані телячі котлети	Кількість: 100 г / Поради: змастіть олією та залиште відпочити на 30 хвилин у холодильнику, переверніть у середині циклу приготування / Час приготування: 12 хв*

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

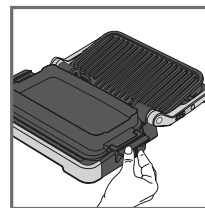
** Ми рекомендуємо використовувати заморожену картоплю фрі, щоб отримати кращі результати, інакше час приготування потрібно збільшити на 10 хвилин.

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

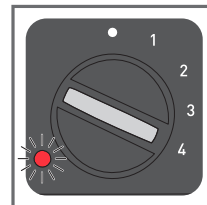
Положення для приготування комплексних стра _



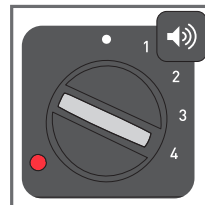
1



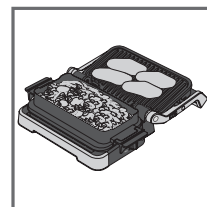
2



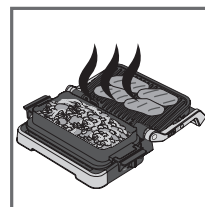
3



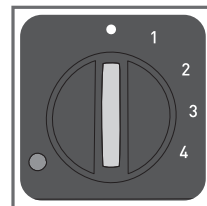
4



5



6



7

1. Установіть гриль у положення комплексної страви. Для керування приготуванням призначений бічний термостат.
2. Виберіть бажаний температурний режим. Термостат контролює температуру приготування для обох пластин.

• thermostat
uitgeschakeld

1: 80-100°C

2: 130-160°C

3: 170-200°C

4: 185-225°C

3. Під час розігрівання бічний світловий індикатор блимає червоним.
4. Коли світловий індикатор починає постійно світитися червоним і пристрій видає звуковий сигнал, гриль готовий до використання.
5. Покладіть продукти на гриль і деко.
6. Стежте за приготуванням страви й вийміть, коли вона буде готова.
7. Вимкніть прилад, встановивши термостат у положення «».

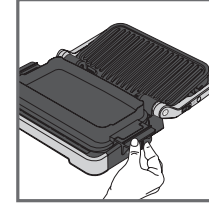
Зауваження:

– можна змінити температуру під час приготування. Якщо змінити температуру в процесі приготування, гриль скоригує її відповідно до новоналаштування.

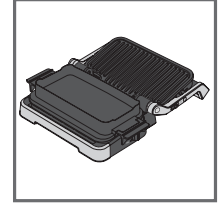
Поради:

якщо гарнір готується довше, ніж страви на грилі, можна почати приготування в положенні духової шафи. У цьому випадку див. сторінку 82 і виконайте кроки з 1 по 7. Коли страва буде готова, відкрийте гриль у положенні комплексної страви. Гриль автоматично перемкнеться на бічний термостат. Виберіть температурний режим за допомогою термостата. Коли пластина гриля нагріється, покладіть на неї продукти.

1. ضع الشواية في وضعية الوجبة الكاملة. تتم إدارة الطهي باستخدام منظم الحرارة الجانبي.
2. حدّد إعداد درجة الحرارة المطلوبة. يتحكم منظم الحرارة في درجة حرارة الطهي لكلا اللّوحيّن.



2



1

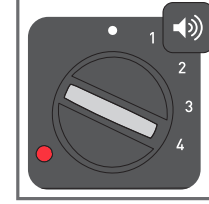
• إيقاف تشغيل منظم الحرارة

1: 80°-100° درجة مئوية

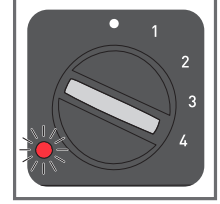
2: 130°-160° درجة مئوية

3: 160°-190° درجة مئوية

4: 180°-220° درجة مئوية

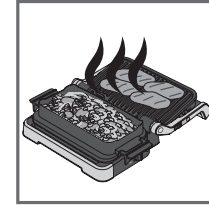


4

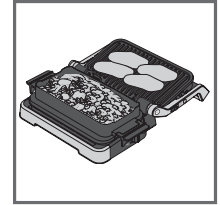


3

3. يومض مؤشر الضوء الجانبي باللون الأحمر أثناء التسخين المُستَق.
4. عندما يصبح مؤشر الضوء أحمر ثابت وتصدر الشواية إشارة صوتية، تكون الشواية جاهزة للاستخدام.
5. أضف الطعام إلى الشواية وفي صينية الخبز.
6. شاهد الطعام أثناء الطهي ثم أخرجه بمجرد الانتهاء.
7. أوقف تشغيل الجهاز عبر ضبط منظم الحرارة على .



6



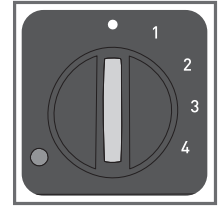
5

التعليق:

- يمكنك تغيير درجة الحرارة أثناء الطهي. إذا تغيرت درجة الحرارة أثناء الطهي، فستضبطها الشواية وفقًا للإعداد الجديد.

نصائح:

إذا استغرق الطبق الجانبي وقتًا أطول في الطهي مما يستغرقه الطعام الذي تشويه، فيمكنك أيضًا بدء الطهي في وضعية الفرن. وإذا كنت تقوم بذلك، فارجع إلى الصفحة 89 واتبع الخطوات من 1 إلى 7. عندما يتم طهي الطعام حسب رغبتك، افتح الشواية في وضعية الوجبات الكاملة. تنتقل الشواية تلقائيًا إلى منظم الحرارة الجانبي. اختر إعداد درجة الحرارة المطلوبة باستخدام منظم الحرارة. عندما الانتهاء من تسخين لوح الشواء مسبقًا، ضع الطعام عليه.



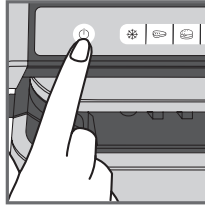
7

المكونات	للجميع: استخدم الوضع اليدوي الذي يظهر باللون الأحمر (250 درجة مئوية) وقم بالتسخين المسبق لمدة تتراوح بين 6 و8 دقائق
البطاطا المقلية المجمدة**	الكمية: 600 غ / نصيحة: اقليها في منتصف عملية الطهي / مدة الطهي: 25 دقيقة*
بطاطا الودجز المجمدة	الكمية: 600 غ / مدة الطهي: 25 دقيقة*
الناجس المجمد	الكمية: 600 غ / مدة الطهي: 15 دقيقة*
البطاطا المقلية الطازجة***	الكمية: 600 غ / نصيحة: اخلطها مع معقنة كبيرة من الزيت في وعاء، ثم اقليها في منتصف عملية الطهي / مدة الطهي: بين 30 و35 دقيقة*
لشيتزل	الكمية: 100 غ / نصيحة: اغمرها في الزيت ودعها ترتاح في البراد لمدة 30 دقيقة، ثم اقليها في منتصف عملية الطهي / مدة الطهي: 12 دقيقة*
شرائح العجل المخبوزة	

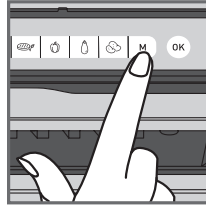
* يمكن زيادة مدة الطهي بين 5 و10 دقائق حسب نسبة التحميص المرغوبة.

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

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



9



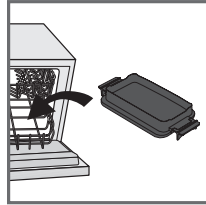
8



10



11

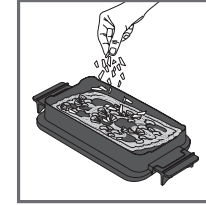


8. يمكنك ضبط درجة الحرارة أثناء الطهي.
9. شاهد الطعام أثناء الطهي. عندما ترى أنه تم طهيه حسب رغبتك، يمكنك إنهاء الطهي بالضغط على زر (ON/OFF) (التشغيل/إيقاف التشغيل). تتوقف حينها كل الأزرار عن التشغيل وتتوقف الشواية عن التسخين/الطهي.
10. افتح الشواية وأخرج صينية الخبز منها باستخدام المقابض.
تنبيه: الأسطح ساخنة، لذا ينصح باستخدام القفازات. صينية الخبز ساخنة، لذا تأكد من وضعها على سطح ملائم.
11. يمكن وضع صينية الخبز في غسالة الأطباق.

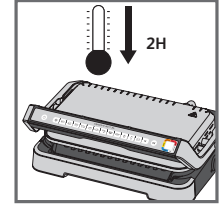
1. إذا كان جهاز OptiGrill لديك قيد التشغيل بالفعل وأردت استخدام صينية الخبز، فافصل الطاقة عن الشواية ودعها تبرد لمدة ساعتين على الأقل.
2. ضع المكونات في صينية الخبز.
3. افتح الشواية وأزل لوح الشواء السفلي واستبدله بصينية الخبز.
تنبيه: احرص على تثبيت لوح الشواء العلوي بشكل صحيح في الجهاز.
4. أغلق الشواية واضغط على الزر On/Off (التشغيل/إيقاف التشغيل).
5. حدّد الوضع اليدوي ودرجة حرارة الطهي بالنقر فوق M عدة مرات حتى يتطابق اللون مع درجة الحرارة المطلوبة:

	95-120°C
	165-190°C
	210-235°C
	245-270°C

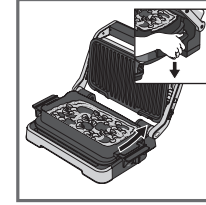
6. ابدأ التسخين المسبق بالضغط على الزر OK (موافق).
7. عند الوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة، ستصدر الشبكة إشارة صوتية وستبدأ عملية الطهي.



2



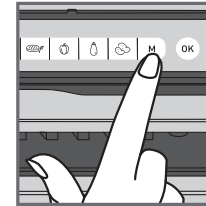
1



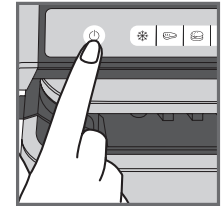
3



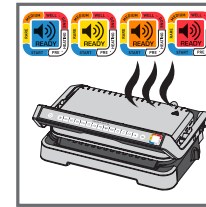
4



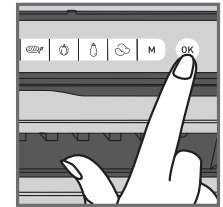
5



6



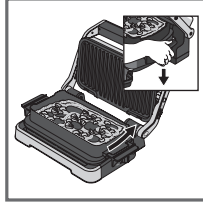
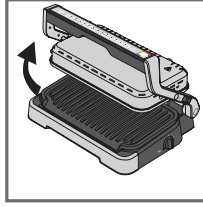
7



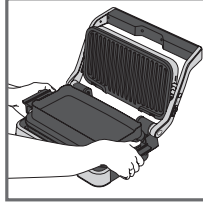
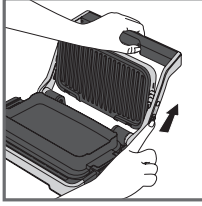
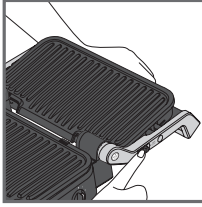
6

تغيير الوضعية

التغيير إلى وضعية الفرن:
افتح الشواية وأخرج لوح الشواء السفلي واستبدله
بصينية الخبز.
تنبيه: يتم وضع صينية الخبز على الشواية من
دون أن يتم تثبيتها في مكانها.



التغيير إلى وضعية الشواء:
عند فتح الشواية، أمسك القفل للأعلى وحرك
المقبض إلى وضعية الشواء حتى حرارة 180 درجة
مئوية.

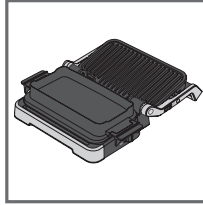


التغيير إلى وضعية الوجبة الكاملة:
قم بتوصيل صينية الخبز بدلاً من اللوح السفلي.
ثم افتح الشواية بحيث تكون في وضعية الـ 180
درجة مئوية باتباع الخطوات أعلاه.

تنبيه: تأكد من أن منظم الحرارة على الجانب
في وضع التشغيل • قبل فتح الشواية في وضعية
المنقل أو وضعية جهاز تحضير الوجبات الكاملة.
إذا لم يكن منظم الحرارة في وضع التشغيل •
فستبدأ الشواية في التسخين وستبلغك بذلك مع
إشارة صوتية.

توصيات حول استخدام ملحقات صينية الخبز

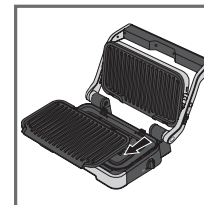
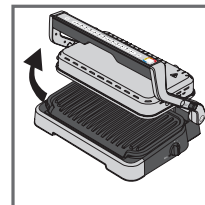
- قبل الإستعمال للمرة الأولى، يجب إزالة مواد التغليف، الملحقات والملحقات من داخل وخارج الأطباق.
- يرجى قراءة الإرشادات بعناية، وهي إرشادات مشتركة لمختلف الموديلات، ويرجى الاحتفاظ بها في متناول اليد.
- يُرجى العودة إلى إرشادات استعمال ملحقات صينية الخبز، وإلى التوصيات الأساسية المرفقة.
- يُرجى التأكد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



Zalecenia dotyczące używania blachy do pieczenia .

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

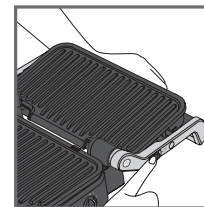
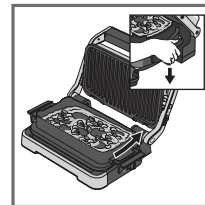
ZMIANA POZYCJI



Zmiana na pozycję piekarnika:

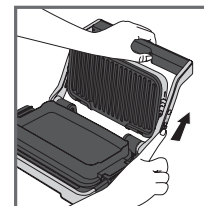
Otwórz grill, wyjmij dolną płytę grilla i zastąp ją blachą do pieczenia

Uwaga: Blachę do pieczenia umieszcza się na grillu bez blokowania jej w miejscu.



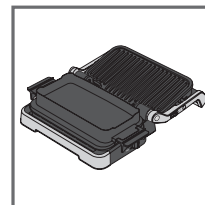
Zmiana na pozycję grillowania:

Podczas otwierania grilla trzymaj zatrzask w górze i ustaw uchwyt w pozycji otwartej pod kątem 180°.



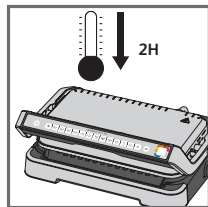
Zmiana na pozycję gotowego posiłku:

Włóż blachę do pieczenia w miejsce dolnej płyty, a następnie otwórz grill do pozycji pod kątem 180°, wykonując powyższe czynności.



Uwaga: 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.

POZYCJA PIEKARNIKA



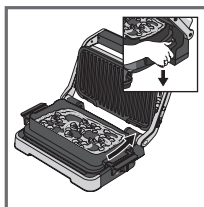
1



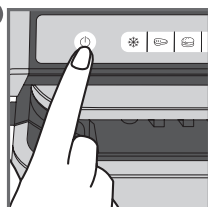
2



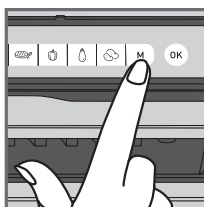
3



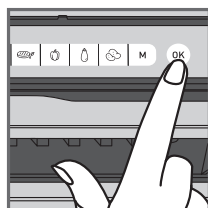
4



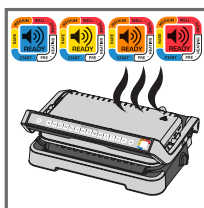
5



6



7



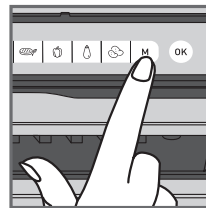
8

1. Jeśli Twój OptiGrill jest już włączony i chcesz użyć płyt do pieczenia, odłącz grill z zasilania i poczekaj co najmniej 2 godziny, aż ostygnie.
2. Umieść składniki w blasze do pieczenia
3. Otwórz grill, wyjmij dolną płytę grilla i zastąp ją blachą do pieczenia
UWAGA: Upewnij się, że górna płyta grilla jest prawidłowo zainstalowana w urządzeniu.
4. Zamknij grill i naciśnij przycisk Wł./Wył.
5. Wybierz tryb ręczny i temperaturę pieczenia, klikając kilkakrotnie przycisk M, aż kolor będzie odpowiadał wymaganej temperaturze:

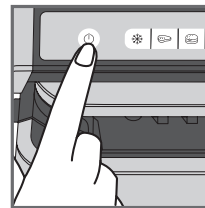
	95-120°C
	165-190°C
	210-235°C
	245-270°C

6. Rozpocznij podgrzewanie wstępne, naciskając przycisk OK.
7. Po osiągnięciu wymaganej temperatury grill wyemituje sygnał dźwiękowy i rozpocznie się proces pieczenia.

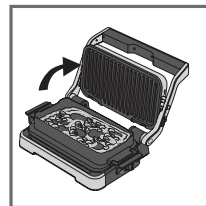
POZYCJA PIEKARNIKA



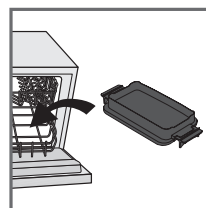
8



9



10



11

8. Temperaturę można regulować podczas pieczenia.
9. Obserwuj proces pieczenia żywności. Jeśli uważasz, że żywność jest gotowa, naciśnij przycisk Wł./Wył. Gdy wszystkie przyciski są wyłączone, grill zatrzymuje podgrzewanie/pieczenie.
10. Otwórz grill i wyjmij blachę do pieczenia za pomocą uchwytów.
UWAGA: Gorące powierzchnie, zaleca się stosowanie rękawic. Blacha do pieczenia jest gorąca i należy ją umieścić na odpowiedniej powierzchni.
11. Blachę do pieczenia można myć w zmywarce.

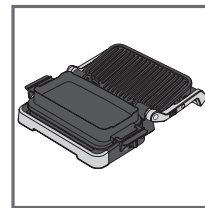
SKŁADNIKI	W PRZYPADKU WSZYSTKICH POTRAW: UŻYWAĆ CZERWONEGO TRYBU RĘCZNEGO (250°C), NAGRZEWAJĄC PRZEZ 6-8 MINUT
MROŻONE FRYTKI**	Ilość: 600 g / wskazówka: w połowie czasu gotowania obróć frytki na drugą stronę / czas gotowania: 25 minut*
MROŻONE KAWAŁKI ZIEMNIAKÓW	Ilość: 600 g / czas gotowania: 25 minut*
MROŻONE NUGGETSY	Ilość: 600 g / czas gotowania: 15 minut*
ŚWIEŻE FRYTKI***	Ilość: 600 g / wskazówki: wymieszaj w misce, dodając 1 łyżkę oleju, w połowie czasu gotowania obróć frytki na drugą stronę / czas gotowania: 30-35 minut*
SZNYCEL Kotlety cielęce panierowane	Ilość: 100 g / wskazówki: posmaruj mięso olejem i odstaw na 30 minut do lodówki, w połowie czasu gotowania obróć frytki na drugą stronę / czas gotowania: 12 minut*

* Czas gotowania można wydłużyć o 5-10 minut, w zależności od pożądanego poziomu przypieczenia.

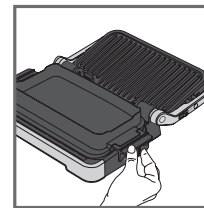
** Dla lepszego efektu zalecamy użycie mrożonych frytek do pieczenia w piekarniku. W przeciwnym razie należy wydłużyć czas gotowania o 10 minut.

*** Zalecamy użycie gatunku ziemniaków najlepiej nadających się na frytki.

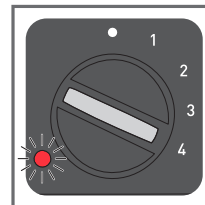
POZYCJA GOTOWEGO POSIŁKU



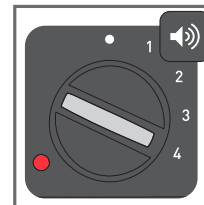
1



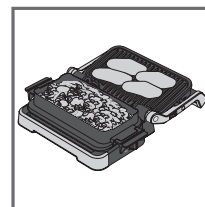
2



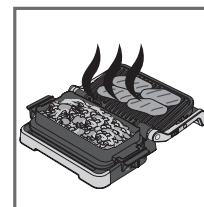
3



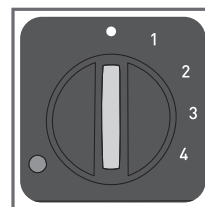
4



5



6



7

1. Ustaw grill w pozycji gotowego posiłku. Pieczenie odbywa się za pomocą termostatu bocznego.
2. Wybierz wymagane ustawienie temperatury. Termostat reguluje temperaturę pieczenia dla obu blach.

• Termostat wyłączony

1: 80-100°C

2: 130-160°C

3: 170-200°C

4: 185-225°C

3. Podczas podgrzewania wskaźnik boczny miga na czerwono.
4. Gdy wskaźnik świeci na czerwono, a grill emituje sygnał dźwiękowy, grill jest gotowy do użycia.
5. Umieść jedzenie na blasze do pieczenia.
6. Obserwuj proces pieczenia żywności i usuń ją po zakończeniu pieczenia.
7. Wyłącz urządzenie, ustawiając termostat w pozycji •.

Komentarz:

- Temperaturę można zmienić podczas pieczenia. W takim przypadku grill dostosuje temperaturę do nowego ustawienia.

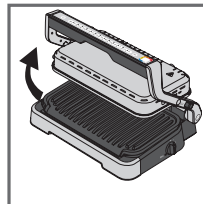
Wskazówki:

Jeśli dodatki wymagają dalszego pieczenia, możesz włączyć pieczenie w pozycji piekarnika. Zapoznaj się ze stroną 94 i wykonaj kroki od 1 do 7. Po upieczeniu potrawy otwórz grill w pozycji gotowego posiłku. Grill automatycznie przełączy się na termostat boczny. Wybierz wymagane ustawienie temperatury za pomocą termostatu. Po nagraniu blachy do pieczenia umieść na niej jedzenie.

Doporučení pro použití pekáče

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

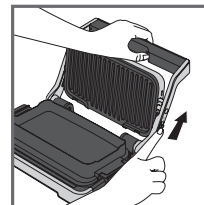
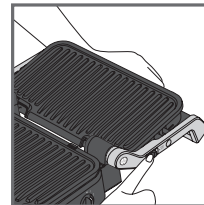
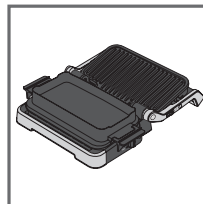
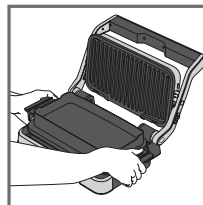
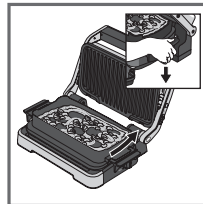
ZMĚNA POLOHY



Změna do polohy pro pečení v troubě:

Otevřete gril, vyjměte spodní grilovací desku a nahraďte ji plechem na pečení.

Upozornění: Plech na pečení se po umístění na gril nezajišťuje na místě.



Změna do polohy pro barbecue:

Při otvírání grilu podržte západku nahoře a nastavte rukojeť do otevřené polohy pro barbecue s úhlem 180°.

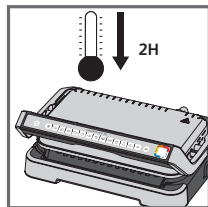
Změna do polohy pro přípravu celých pokrmů:

Zasuňte plech na pečení namísto spodní desky a poté podle výše uvedených kroků otevřete gril do polohy s úhlem 180°.

Upozornění:

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

POLOHA PRO PEČENÍ V TROUBĚ



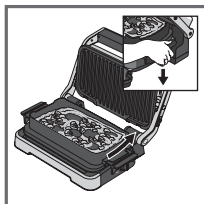
1



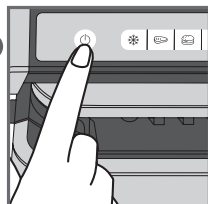
2



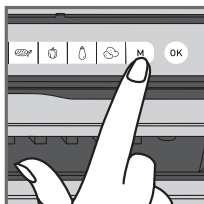
3



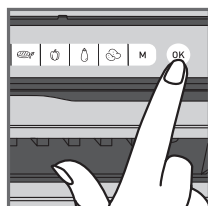
4



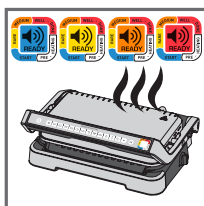
5



6



7



8

1. Pokud je OptiGrill již zapnutý a chcete použít plech na pečení, vypojte gril ze zásuvky a nechte ho vychladnout nejméně 2 hodiny.
2. Vložte ingredience na plech na pečení.
3. Otevřete gril, vyjměte spodní grilovací desku a nahradte ji plechem na pečení.
UPOZORNĚNÍ: Dejte pozor, aby byla horní grilovací deska správně umístěna do spotřebiče.
4. Zavřete gril a stiskněte tlačítko Zap./Vyp.
5. Vyberte manuální režim a teplotu vaření několikanásobným stisknutím tlačítka M, dokud barva neodpovídá požadované teplotě:

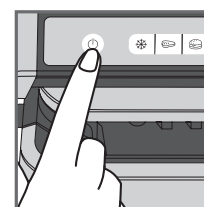
	95-120°C
	165-190°C
	210-235°C
	245-270°C

6. Zahajte predehřování stisknutím tlačítka OK.
7. Po dosažení požadované teploty gril vydá zvukový signál a začne proces přípravy pokrmu.

POLOHA PRO PEČENÍ V TROUBĚ



8



9



10



11

8. Během přípravy pokrmu lze upravovat teplotu.
9. Sledujte přípravu pokrmu. Jakmile se vám zdá dostatečně uvařený, ukončete přípravu stisknutím tlačítka ZAP./VYP. Všechna tlačítka se vypnou a gril přestane ohřívat/vařit.
10. Otevřete gril a pomocí úchytky vyjměte plech na pečení.
UPOZORNĚNÍ: Povrchy jsou horké, doporučujeme používat rukavice. Plech na pečení je horký, umístěte jej proto na vhodný povrch.
11. Plech na pečení můžete mýt v myčce na nádobí.

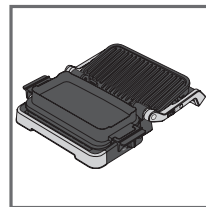
INGREDIENCE	PRO VŠECHNY: POUŽIJTE ČERVENÝ MANUÁLNÍ REŽIM (250 °C) A PŘEDEHŘEJTE PO DOBU 6–8 MINUT
MRAŽENÉ HRANOLKY**	Množství: 600 g / Tip: Po uplynutí poloviny doby vaření hranolky otočte / Doba vaření: 25 min*
MRAŽENÉ BRAMBOROVÉ KOUSKY	Množství: 600 g / Doba vaření: 25 min*
MRAŽENÉ NUGETY	Množství: 600 g / Doba vaření: 15 min*
ČERSTVÉ HRANOLKY***	Množství: 600 g / Tipy: Smíchejte v míse s 1 lžící oleje a po uplynutí poloviny doby vaření hranolky otočte / Doba vaření: 30–35 min*
ŘÍZEK Obalované telecí kotlety	Množství: 100 g / Tipy: Potřete olejem a nechte odpočinout v lednici po dobu 30 minut, po uplynutí poloviny doby vaření otočte / Doba vaření: 12 min*

* Vaření může trvat zhruba o 5–10 minut déle v závislosti na požadované míře zhnědnutí.

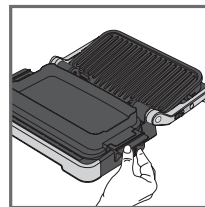
** Pro lepší výsledky doporučujeme použít mražené hranolky do trouby, jinak prodlužte dobu vaření o 10 minut.

*** Doporučujeme použít odrůdu brambor vhodnou na přípravu hranolek.

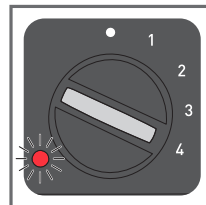
POLOHA PRO PŘÍPRAVU CELÝCH POKRMŮ



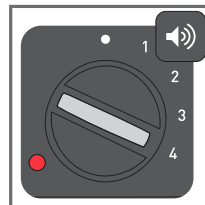
1



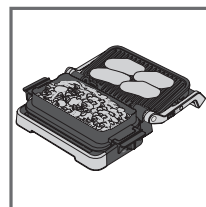
2



3



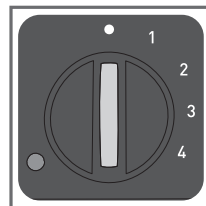
4



5



6



7

1. Nastavte gril do polohy pro přípravu celých pokrmů. Příprava pokrmů se ovládá bočním termostatem.
2. Zvolte požadované nastavení teploty. Termostat řídí teplotu přípravy pro obě desky.

• termostat je vypnutý

1: 80-100°C

2: 130-160°C

3: 170-200°C

4: 185-225°C

3. Boční kontrolka během předehřívání bliká červeně.
4. Jakmile kontrolka svítí červeně a gril vydá zvukový signál, je připraven k použití.
5. Umístěte potraviny na gril a na plech na pečení.
6. Sledujte přípravu pokrmu a po dokončení jej vyjměte.
7. Vypněte spotřebič nastavením termostatu do polohy •.

Poznámka:

- Během přípravy pokrmu lze měnit teplotu. Pokud teplotu během přípravy změníte, gril upraví teplotu na nové nastavení.

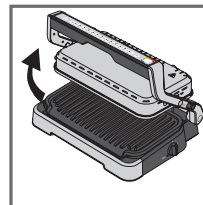
Tipy:

Pokud příprava přílohy trvá déle než příprava grilovaného pokrmu, můžete použít také polohu pro pečení v troubě. V takovém případě si přečtěte informace na straně 100 a postupujte podle kroků 1 až 7. Jakmile je pokrm připravený podle potřeby, otevřete gril do polohy pro přípravu celých pokrmů. Gril se automaticky přepne na boční termostat. Pomocí termostatu zvolte požadované nastavení teploty. Jakmile se grilovací deska předehřeje, můžete na ni položit potraviny.

Odporúčania pre používanie príslušenstva plechu na pečenie

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

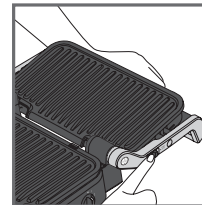
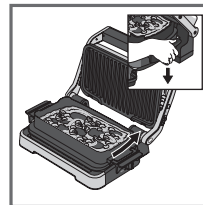
ZMĚNA POLOHY



Změna do polohy pro pečení v troubě:

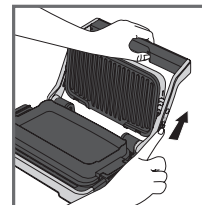
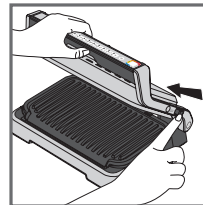
Otevřete gril, vyjměte spodní grilovací desku a nahraďte ji plechem na pečení.

Upozornění: Plech na pečení se po umístění na gril nezajišťuje na místě.



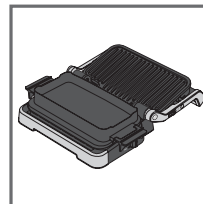
Změna do polohy pro barbecue:

Při otvírání grilu podržte západku nahoře a nastavte rukojeť do otevřené polohy pro barbecue s úhlem 180°.



Změna do polohy pro přípravu celých pokrmů:

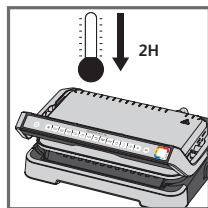
Zasuňte plech na pečení namísto spodní desky a poté podle výše uvedených kroků otevřete gril do polohy s úhlem 180°.



Upozornění:

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

POLOHA PRO PEČENÍ V TROUBĚ



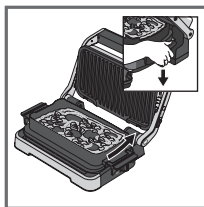
1



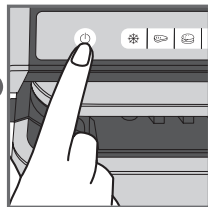
2



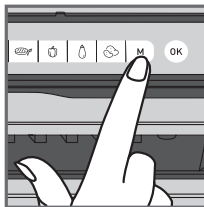
3



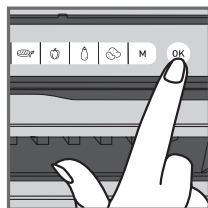
4



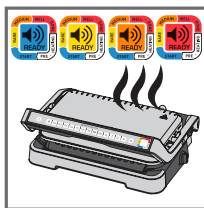
5



6



7



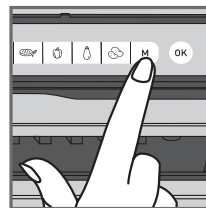
8

1. Pokud je OptiGrill již zapnutý a chcete použít plech na pečení, vypojte gril ze zásuvky a nechte ho vychladnout nejméně 2 hodiny.
2. Vložte ingredience na plech na pečení.
3. Otevřete gril, vyjměte spodní grilovací desku a nahradte ji plechem na pečení.
UPOZORNĚNÍ: Dejte pozor, aby byla horní grilovací deska správně umístěna do spotřebiče.
4. Zavřete gril a stiskněte tlačítko Zap./Vyp.
5. Vyberte manuální režim a teplotu vaření několikanásobným stisknutím tlačítka M, dokud barva neodpovídá požadované teplotě:

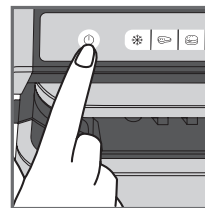
	95-120°C
	165-190°C
	210-235°C
	245-270°C

6. Zahajte predehřívání stisknutím tlačítka OK.
7. Po dosažení požadované teploty gril vydá zvukový signál a začne proces přípravy pokrmu.

POLOHA PRO PEČENÍ V TROUBĚ



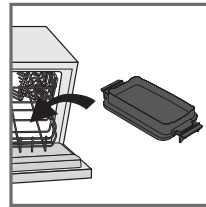
8



9



10



11

8. Během přípravy pokrmu lze upravovat teplotu.
9. Sledujte přípravu pokrmu. Jakmile se vám zdá dostatečně uvařený, ukončete přípravu stisknutím tlačítka ZAP./VYP. Všechna tlačítka se vypnou a gril přestane ohřívat/vařit.
10. Otevřete gril a pomocí úchytů vyjměte plech na pečení.
UPOZORNĚNÍ: Povrchy jsou horké, doporučujeme používat rukavice. Plech na pečení je horký, umístěte jej proto na vhodný povrch.
11. Plech na pečení můžete mýt v myčce na nádobí.

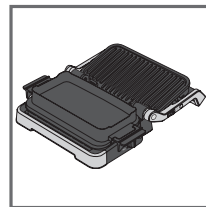
INGREDIENCIE	PRE VŠETKÝCH: POUŽÍVAJTE MANUÁLNY ČERVENÝ REŽIM (250 °C) A PŘEDHREJTE PO DOBU 6 – 8 MINÚT
MRAZENÉ HRANOLČEKY**	Množstvo: 600 g/rada: v polovici trvania tepelnej úpravy otočte/doba tepelnej úpravy: 25 minút*
MRAZENÉ AMERICKÉ ZEMIAKY	Množstvo: 600 g/doba tepelnej úpravy: 25 minút*
MRAZENÉ NUGETKY	Množstvo: 600 g/doba tepelnej úpravy: 15 minút*
ČERSTVÉ HRANOLČEKY***	Množstvo: 600 g/rady: zmiešajte s 1 lyžicou oleja v miske, v polovici trvania tepelnej úpravy otočte/doba tepelnej úpravy: 30 – 35 minút*
SCHNITZEL Obaľované tel'acie rezne	Množstvo: 100 g/rady: potrite olejom a nechajte odležať 30 minút v chladničke, v polovici trvania tepelnej úpravy otočte/doba tepelnej úpravy: 12 minút*

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

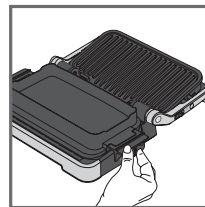
** Na dosiahnutie lepších výsledkov odporúčame používať mrazené hranolčeky určené na pečenie v rúre. V opačnom prípade predĺžte čas tepelnej úpravy o 10 minút.

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

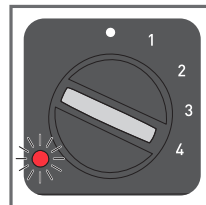
POLOHA PRO PŘÍPRAVU CELÝCH POKRMŮ



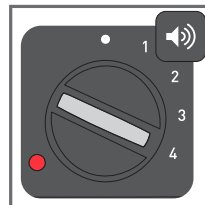
1



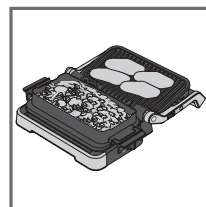
2



3



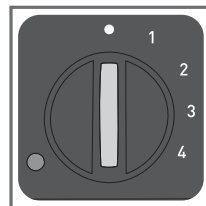
4



5



6



7

1. Nastavte gril do polohy pro přípravu celých pokrmů. Příprava pokrmů se ovládá bočním termostatem.
2. Zvolte požadované nastavení teploty. Termostat řídí teplotu přípravy pro obě desky.

• termostat je vypnutý

1: 80-100°C

2: 130-160°C

3: 170-200°C

4: 185-225°C

3. Boční kontrolka během předehřívání bliká červeně.
4. Jakmile kontrolka svítí červeně a gril vydá zvukový signál, je připraven k použití.
5. Umístěte potraviny na gril a na plech na pečení.
6. Sledujte přípravu pokrmu a po dokončení jej vyjměte.
7. Vypněte spotřebič nastavením termostatu do polohy •.

Poznámka:

- Během přípravy pokrmu lze měnit teplotu. Pokud teplotu během přípravy změníte, gril upraví teplotu na nové nastavení.

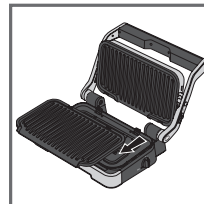
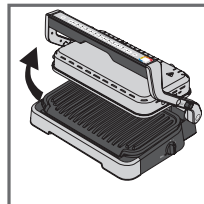
Tipy:

Pokud příprava přílohy trvá déle než příprava grilovaného pokrmu, můžete použít také polohu pro pečení v troubě. V takovém případě si přečtěte informace na straně 106 a postupujte podle kroků 1 až 7. Jakmile je pokrm připravený podle potřeby, otevřete gril do polohy pro přípravu celých pokrmů. Gril se automaticky přepne na boční termostat. Pomocí termostatu zvolte požadované nastavení teploty. Jakmile se grilovací deska předehřeje, můžete na ni položit potraviny.

Javaslatok a sütőtálca kiegészítő használatához

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

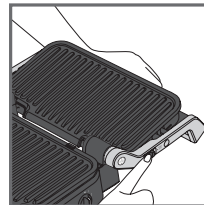
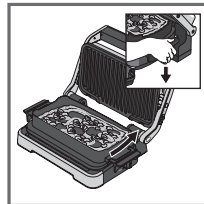
POZÍCIÓ MÓDOSÍTÁSA



Sütő pozícióba állítás:

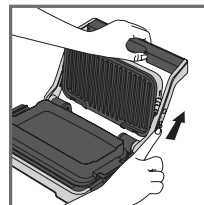
Nyissa fel a grillezt, távolítsa el az alsó grillezt, és tegye a helyére a sütőtálcat.

Vigyázat: A sütőtálca a helyére rögzítés nélkül is ráhelyezhető a grillstűre.



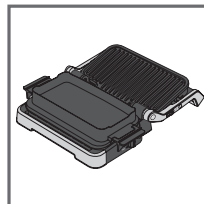
Barbecue pozícióba állítás:

A grill kinyitásakor tartsa a rezeszt felemelve, és fordítsa el a fogantyút 180°-kal, amíg barbecue pozícióba nem kerül.



Egytálétel pozícióba állítás:

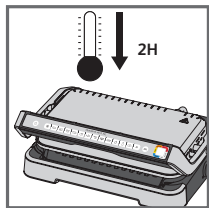
Csatlakoztassa a sütőtálcat az alsó lap helyére, majd nyissa ki a grillstűt 180°-os helyzetbe a fenti lépéseket követve.



Vigyázat: Ellenőrizze, hogy az oldalsó hőfokszabályozó be van-e kapcsolva

- mielőtt a grillstűt barbecue vagy egytálétel pozícióban felnyitná. Ha a hőfokszabályozó nincs bekapcsolva, a grillstűt melegíteni kezd, és erről egy sípoló hangjelzéssel értesíti.

SÜTŐ POZÍCIÓ



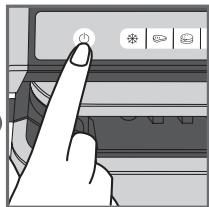
1



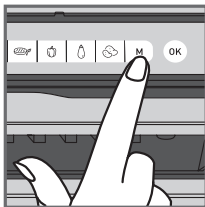
2



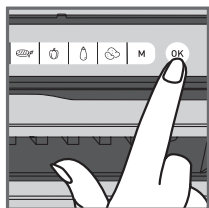
3



4



5



6



7

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

2. Helyezze a hozzávalókat a sütőtálcára.

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

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

4. Csjukja le a grillsütőt, és nyomja meg a be-/kikapcsoló gombot.

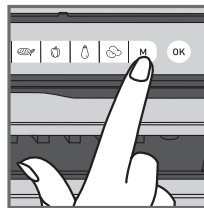
5. Válassza ki a kézi üzemmódot és a sütési hőmérsékletet az „M” gombra kattintva többször, amíg a szín meg nem felel a kívánt hőmérsékletnek:

	95-120°C
	165-190°C
	210-235°C
	245-270°C

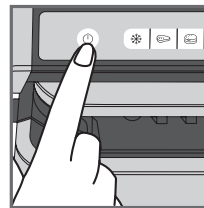
6. Az előmelegítést az OK gomb megnyomásával kezdheti el.

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

SÜTŐ POZÍCIÓ



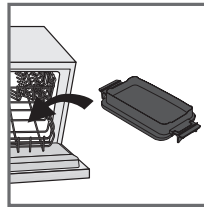
8



9



10



11

8. Sütés közben módosítható a hőmérséklet.

9. Figyelje, hogyan sül az étel. Ha az ízlésének megfelelően megsült, a BE/ki gomb megnyomásával fejezze be a sütést. Mindegyik gomb kikapcsol, és a grillező befejezi a melegítést/sütést.

10. Nyissa ki a grillezőt, és távolítsa el a sütőtálcát a fogantyújánál fogva.

VIGYÁZAT: forró felületek; sütőkesztyű használata javasolt. A sütőtálca forró, ügyeljen arra, hogy megfelelő felületre helyezze.

11. A sütőtálca mosogatógépben tisztítható.

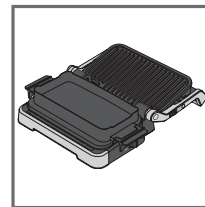
HOZZÁVALÓK	AZ ÖSSZES ESETÉBEN: HASZNÁLJA A PIROS KÉZI ÜZEMMÓDOT (250 °C), ÉS MELEGÍTSE ELŐ 6-8 PERCIG
FAGYASZTOTT HASÁBBURGONYA**	Mennyiség: 600 g / Tipp: a sütés felénél fordítsa meg. / Főzési idő: 25 perc*
FAGYASZTOTT BURGONYADARABOK	Mennyiség: 600 g/Főzési idő: 25 perc*
FAGYASZTOTT CSIRKEFALATOK	Mennyiség: 600 g/Főzési idő: 15 perc*
FRISS HASÁBBURGONYA***	Mennyiség: 600 g/Tippek: Keverje össze 1 evőkanál olajjal egy tálban, majd a sütés felénél fordítsa meg/ Főzési idő: 30-35 perc*
SCHNITZEL Rántott borjúszület	Mennyiség: 100 g/Tippek: Kenje be olajjal és pihentesse 30 percig hűtőszekrényben, majd a sütés felénél fordítsa meg /Főzési idő: 12 perc*

* A főzési idő a kívánt pirítástól függően 5-10 perccel növelhető.

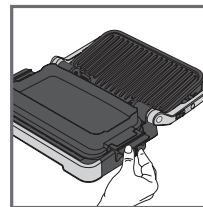
** A jobb eredmény érdekében javasoljuk fagyasztott hasábburgonya használatát, ellenkező esetben növelje a főzési időt 10 perccel.

*** Javasoljuk, hogy a hasábburgonyához a legjobb burgonyaválogzatot használja.

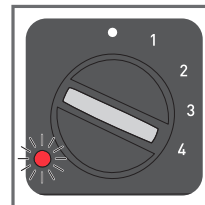
EGYTÁLÉTEL POZÍCIÓ



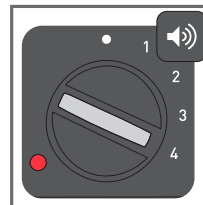
1



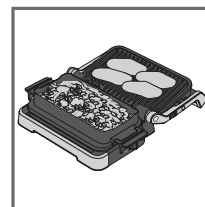
2



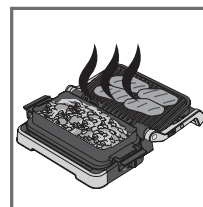
3



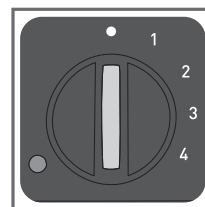
4



5



6



7

1. Helyezze a grillsütőt egytálétel pozícióba. A sütés az oldalsó hőfokszabályozóval vezérelhető.
2. Válassza ki a kívánt hőfokbeállítást. A hőfokszabályozóval szabályozhatja mindkét sütőlapot.

• hőfokszabályozó kikapcsolva

1: 80-100°C

2: 130-160°C

3: 170-200°C

4: 185-225°C

3. Az oldalsó jelzőlámpa az előmelegítés alatt pirosan villog.
4. Ha a jelzőlámpa folyamatosan pirosan világít, és a grillsütő sípoló hangot ad, a grillsütő használatra kész.
5. Helyezze az ételt a grillre és a sütőtálcába.
6. Figyelje, hogyan sül az étel, és távolítsa el, ha elkészült.
7. Kapcsolja ki a készüléket a hőfokszabályozó • állásba állításával.

Megjegyzések:

- Sütés közben módosítható a hőmérséklet. Ha sütés közben módosítja, a grillsütő az új beállításra állítja a hőmérsékletet.

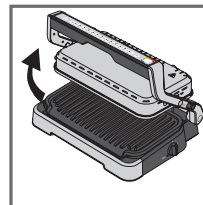
Tanácsok:

Ha a köret sütése hosszabb időt vesz igénybe, mint amit grillez, akkor sütő pozícióban is elkezdheti a sütést. Ha ezt teszi, tekintse meg a(z) 112. oldalt, és kövesse az 1-7. lépéseket. Ha az étel ízlése szerint elkészült, nyissa ki a grillsütőt egytálétel pozícióba. A grillsütő automatikusan az oldalsó hőfokszabályozóra vált. Válassza ki a kívánt hőfokbeállítást a hőfokszabályozó segítségével. Ha a grillezőlap előmelegedett, tegye rá az ételt.

Recomandare pentru utilizarea tăvii de copt –

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

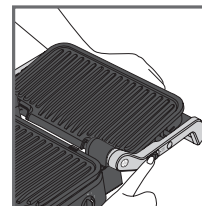
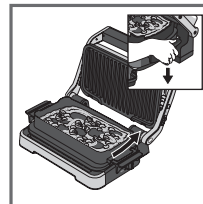
SCHIMBARE POZIȚIE



Treceți în poziția cuptor:

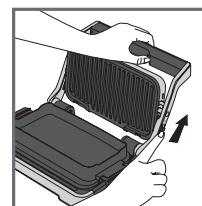
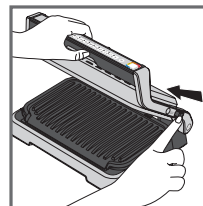
Deschideți grillul, îndepărtați placa inferioară a grillului și înlocuiți-o cu tava de copt.

Atenție: Tava de copt este așezată pe grill fără a fi blocată în poziție.



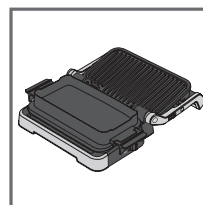
Treceți în poziția grătar:

Când deschideți grillul, țineți clema ridicată și aduceți mânerul în poziția de grătar deschis la 180°.



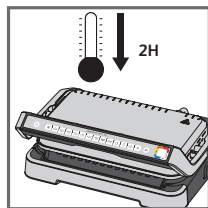
Treceți în poziția masă completă:

Introduceți tava de copt în locul plăcii inferioare, apoi deschideți grillul în poziția 180°, urmând pașii de mai sus.



Atenție: 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.

POZIȚIA CUPTOR



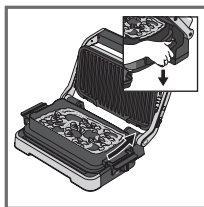
1



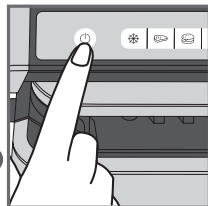
2



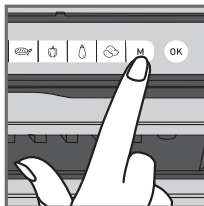
3



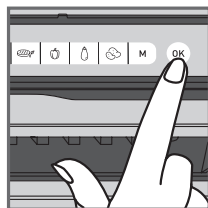
4



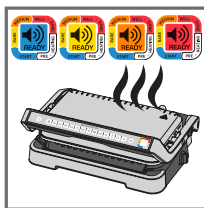
5



6



7



8

1. Dacă aparatul OptiGrill funcționează deja și doriți să utilizați placa de copt, deconectați grilul de la priză și lăsați-l să se răcească cel puțin 2 ore.
2. Puneți ingredientele în tava de copt.
3. Deschideți grilul, îndepărtați placa inferioară a grilului și înlocuiți-o cu tava de copt.

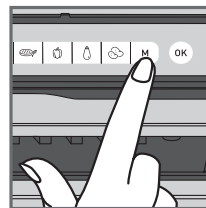
ATENȚIE: Verificați ca placa grill de sus să fie corect poziționată în aparat.

4. Închideți grilul și apăsați butonul pornire/oprire.
5. Selectați modul manual și temperatura de gătire făcând clic pe M de mai multe ori până când culoarea corespunde temperaturii dorite:

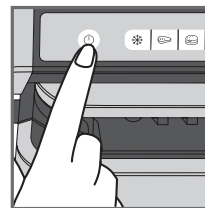
	95-120°C
	165-190°C
	210-235°C
	245-270°C

6. Începeți preîncălzirea apăsând butonul **OK**.
7. Atunci când este atinsă temperatura dorită, grilul va emite un semnal sonor, iar procesul de gătire va începe.

POZIȚIA CUPTOR



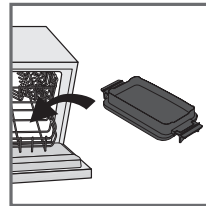
8



9



10



11

8. Puteți ajusta temperatura în timpul procesului de gătire.
9. Urmăriți procesul de gătire a alimentelor. Când considerați că alimentele sunt gătite așa cum doriți, încheiați gătitul prin apăsarea butonului pornire/oprire. Toate butoanele se sting, iar grilul oprește încălzirea/gătirea.
10. Deschideți grilul și îndepărtați tava de gătit de pe grill cu ajutorul mânerelor sale.
- ATENȚIE:** Pentru suprafețe fierbinți; se recomandă utilizarea unor mănuși de bucătărie. Tava de copt este fierbinte, asigurați-vă că o așezați pe o suprafață adaptată.
11. Tava de copt poate fi spălată în mașina de spălat vase.

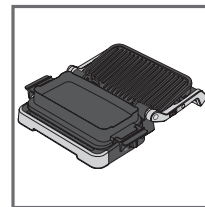
INGREDIENTE	PENTRU TOATE: UTILIZAȚI MODUL MANUAL ROȘU (250 °C) ȘI PREÎNCĂLZIȚI TIMP DE 6-8 MIN.
CARTOFI CONGELAȚI**	Cantitate: 600 g / Recomandare: întoarceți la jumătatea procesului de gătit / Timp de gătire: 25 min.*
CARTOFI WEDGES CONGELAȚI	Cantitate: 600 g / Timp de gătire: 25 min.*
NUGGETS CONGELAȚI	Cantitate: 600 g / Timp de gătire: 15 min.*
CARTOFI PROASPEȚI***	Cantitate: 600 g / Recomandări: Amestecați cu 1 lingură de ulei într-un bol; întoarceți la jumătatea procesului de gătit / Timp de gătire: 30-35 min.*
ȘNIȚEL Cotlete de vită pane	Cantitate: 100 g / Recomandări: Dați prin ulei și lăsați să stea în frigider 30 de minute; întoarceți la jumătatea procesului de gătit / Timp de gătire: 12 min.*

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

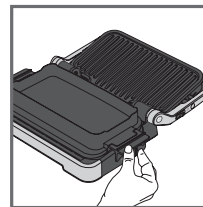
** Vă recomandăm să folosiți cartofi congelați pentru cuptor pentru a obține un rezultat mai bun; în cazul în care nu aveți acest fel de cartofi, măriți timpul de gătire cu 10 minute.

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

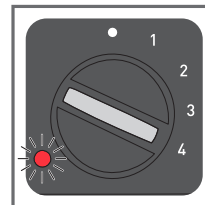
POZIȚIA MASĂ COMPLETĂ



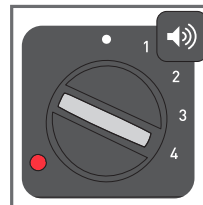
1



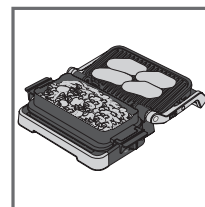
2



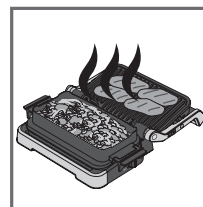
3



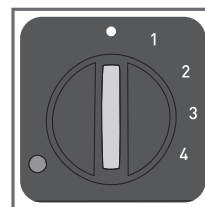
4



5



6



7

1. Puneți grillul în poziția masă completă. Gătitul este gestionat cu ajutorul termostatlui lateral.
2. Selectați setarea de temperatură dorită. Termostatul controlează temperatura de gătit pentru ambele plăci.

• thermostat oprit

1: 80-100°C

2: 130-160°C

3: 170-200°C

4: 185-225°C

3. Indicatorul luminos lateral luminează roșu intermitent în timpul preîncălzirii.
4. Când indicatorul luminos devine roșu permanent și grillul emite un semnal sonor, grillul este gata de utilizare.
5. Puneți mâncarea pe grill și în tava de copt.
6. Supravegheați mâncarea când se gătește și scoateți-o când este gata.
7. Opriti aparatul setând termostatul la *

Observații:

- Puteți regla temperatura în timpul gătitului. Dacă temperatura este schimbată în timpul gătitului, grillul va regla temperatura la noua setare.

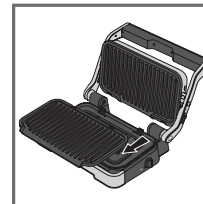
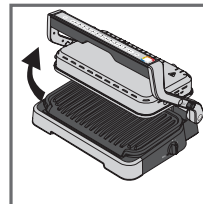
Sugestii:

Dacă garnitura are nevoie de mai mult timp ca să se facă decât ce puneți pe grill, puteți începe gătitul și în poziția cuptor. Dacă procedați astfel, consultați pagina 118 și urmați pașii 1-7. Când mâncarea este gătită așa cum doriți, deschideți grillul în poziția de masă completă. Grillul comută automat pe termostatul lateral. Alegeți setarea de temperatură dorită folosind termostatul. Când placa grillului s-a încălzit, puneți mâncarea pe ea.

Preporuke za korištenje pleha za pečenje

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

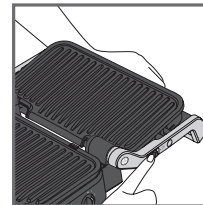
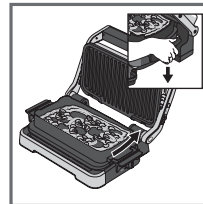
PROMJENA POZICIJE



Promjena na položaj pećnice:

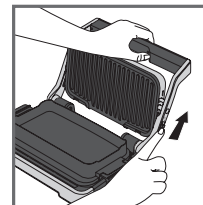
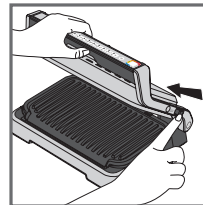
Otvorite roštilj, izvadite donju ploču roštilja i zamijenite je plehom za pečenje.

Oprez: Pleh za pečenje može se staviti na roštilj bez učvršćivanja.



Promjena na poziciju za roštiljanje:

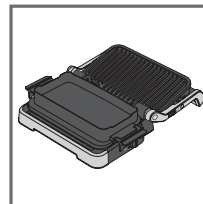
Kada otvarate roštilj, podignite zatvarač i okrenite ručicu u položaj za otvaranje roštilja na 180°.



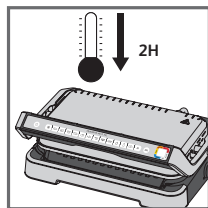
Promjena na poziciju za pripremu cijelog obroka:

Postavite pleh za pečenje na donju ploču, zatim otvorite roštilj na 180° prateći gore navedene korake.

Oprez: Provjerite da li je bočni termostad postavljen na • prije nego roštilj otvorite u poziciju za roštiljanje ili pripremu cijelog obroka. Ako termostad nije na •, roštilj će se početi zagrijavati i obavijestiti vas o tome pomoću zvučnog signala.



POZICIJA PEĆNICE



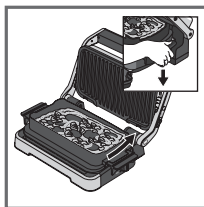
1



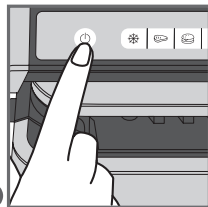
2



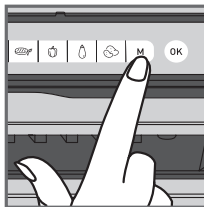
3



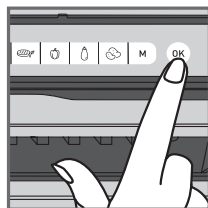
4



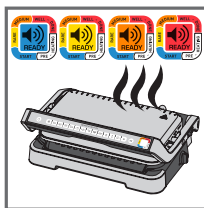
5



6



7



8

1. Ako je vaš OptiGrill već uključen i želite upotrijebiti pleh za pečenje, iskopčajte roštilj i ostavite da se hladi najmanje 2 sata.

2. Stavite sastojke u pleh za pečenje.

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

OPREZ: Provjerite da li je gornja ploča roštilja pravilno postavljena na aparat.

4. Zatvorite roštilj i pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje.

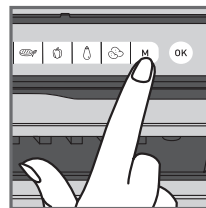
5. Izaberite ručni način rada i temperaturu pečenja tako da nekoliko puta pritisnete M dok boja ne bude odgovarala željenoj temperaturi:

	95-120°C
	165-190°C
	210-235°C
	245-270°C

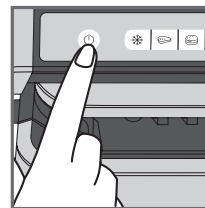
6. Pokrenite zagrijavanje tako da pritisnete tipku **OK**.

7. Kada se postigne željena temperatura, roštilj će dati zvučni signal i pokreće se proces kuhanja.

POZICIJA PEĆNICE



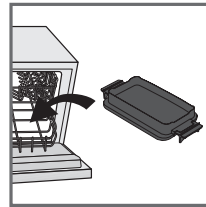
8



9



10



11

8. Temperaturu možete podesiti tokom kuhanja.

9. Pratite kako se hrana peče. Kada mislite da je hrana dovoljno pečena, prekinite pečenje tako da pritisnete tipku za uključivanje/isključivanje. Isključuju se sve tipke i roštilj prekida zagrijavanje/pečenje.

10. Otvorite roštilj i izvadite pleh za pečenje tako da uhvatite drške.

OPREZ: Površine su vruće, preporučuje se upotreba rukavica. Pleh za pečenje je vruć, obavezno ga stavite na odgovarajuću površinu.

11. Pleh za pečenje možete prati u mašini za posuđe.

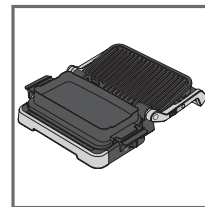
SASTOJCI	ZA SVE : KORISTITE RUČNI NAČIN RADA CRVENO (250 °C) I ZAGRIJTE 6 – 8 MINUTA
ZAMRZNUTI POMFRIT**	Količina: 600 g / Savjet: okrenite na pola kuhanja / Vrijeme kuhanja : 25 min*
ZAMRZNUT NAREZAN KROMPIR	Količina: 600 g / Vrijeme kuhanja : 25 min*
ZAMRZNUTI MEDALJONI	Količina: 600 g / Vrijeme kuhanja : 15 min*
SVJEŽI POMFRIT***	Količina: 600 g / Savjet : Pomiješajte sa 1 kašikom ulja u posudi, okrenite na pola kuhanja / Vrijeme kuhanja : 30 – 35 min*
ŠNICLA Pohovani teleći kotleti	Količina: 100g / Savjet : Premažite uljem i ostavite da stoji u frižideru 30 minuta, okrenite na pola kuhanja / Vrijeme kuhanja: 12 min*

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

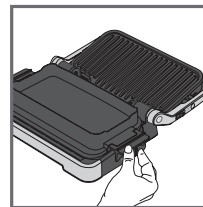
** Preporučujemo da za bolje rezultate upotrijebite zamrznuti pomfrit za pećnicu, u suprotnom povećajte vrijeme kuhanja za 10 minuta.

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

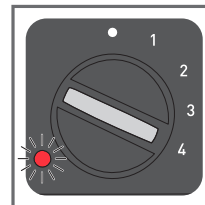
POZICIJA ZA CIJELI OBROK



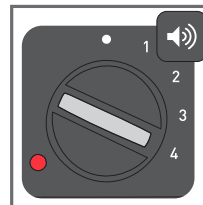
1



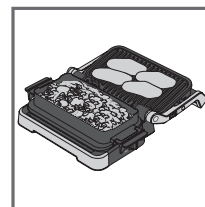
2



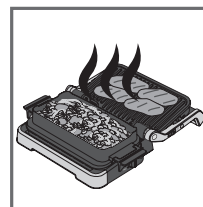
3



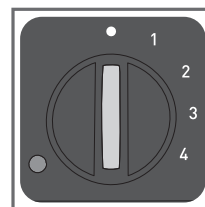
4



5



6



7

1. Postavite roštilj na poziciju za pripremu cijelog obroka. Pečenjem se upravlja preko bočnog termostata.
2. Izaberite željenu temperaturu pečenja. Termostatski kontrolira temperaturu pečenja za obje ploče.

• termostatski isključen

1: 80-100°C

2: 130-160°C

3: 170-200°C

4: 185-225°C

3. Bočni indikator treperi crveno tokom zagrijavanja.
4. Kada indikator počne svijetliti crveno i čuje se zvučni signal, roštilj je spreman za upotrebu.
5. Stavite hranu na roštilj i u pleh za pečenje.
6. Pratite kako se hrana peče i izvadite je kad je gotova.
7. Isključite aparat tako da termostatski podesite na .

Komentar:

- Temperaturu možete promijeniti tokom pečenja. Ako temperaturu promijenite tokom pečenja, roštilj će temperaturu podesiti na novu vrijednost.

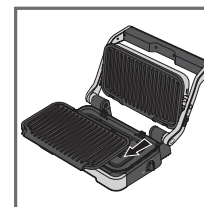
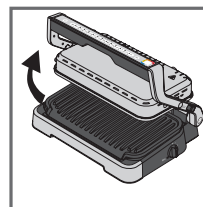
Savjeti:

Ako se prilog peče duže nego što traje grilovanje, možete pokrenuti pečenje u poziciji za pećnicu. U tom slučaju pogledajte stranicu 124 i pratite korake 1 do 7. Kada je hrana dovoljno pečena, otvorite roštilj u poziciju za pripremu cijelog obroka. Gril će se automatski prebaciti na bočni termostatski. Na termostatu izaberite željenu postavku temperature. Kada se ploča roštilja zagrije, stavite hranu na nju.

A sütőtálca tartozék használatával kapcsolatos javaslat

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

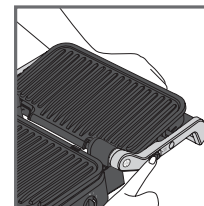
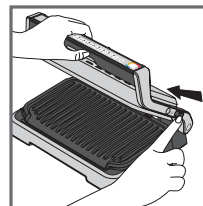
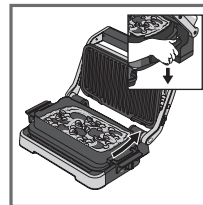
PROMJENA POLOŽAJA



Promjena u položaj za pećnicu:

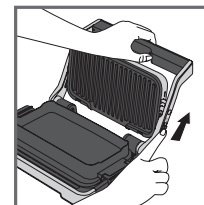
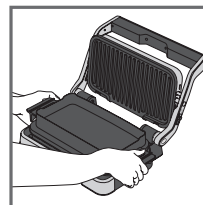
Otvorite roštilj, skinite donju ploču roštilja i zamijenite je pekačem.

Oprez: Pekač može se postaviti na roštilj bez pričvršćivanja.



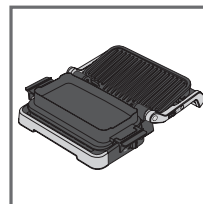
Promjena u položaj za roštiljanje:

Kad otvarate roštilj, dignite bravicu prema gore i ručicu okrećite do položaja za roštiljanje od 180°.



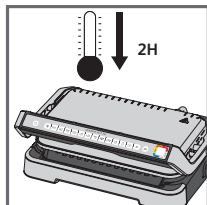
Promjena na položaj za pripremu cijelog obroka:

Pričvrstite pekač na donju ploču, otvorite roštilj u položaju od 180° i slijedite prethodno navedene korake.



Oppez: 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.

POLOŽAJ ZA PEĆNICU



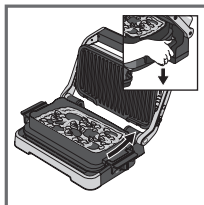
1



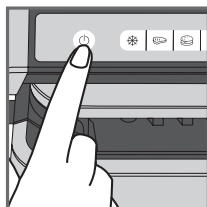
2



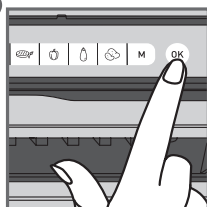
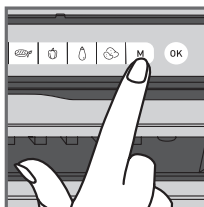
3



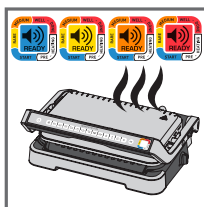
5



4



6



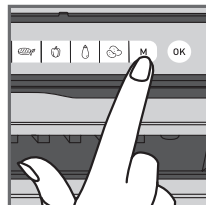
7

1. Ako je OptiGrill već uključen i želite rabiti ploče za pekač, iskopčajte roštilj i ostavite da se hladi najmanje 2 sata.
2. Sastojke stavite u pekač.
3. Otvorite roštilj, skinite donju ploču roštilja i zamijenite je pekačem.
OPREZ: Pazite da je gornja ploča roštilja pravilno postavljena u uređaj.
4. Zatvorite roštilj i pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje.
5. Odaberite ručni način rada i temperaturu pripreme hrane pritiskom na tipku M nekoliko puta dok se boja ne počne podudarati sa željenom temperaturom.

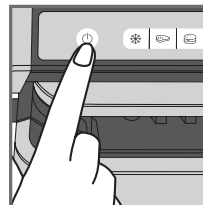
	95-120°C
	165-190°C
	210-235°C
	245-270°C

6. Počnite zagrijavanje tako da pritisnete tipku OK.
7. Kad se postigne željena temperatura, roštilj će se oglašiti zvučnim signalom i započeti postupak pripreme hrane.

POLOŽAJ ZA PEĆNICU



8



9



10



11

8. Tijekom kuhanja možete namjestiti temperaturu.
9. Gledajte kako se hrana priprema. Kad mislite da je hrana kuhana po vašim željama, kuhanje završite pritiskom tipke za uključivanje/isključivanje. Sve će se tipke isključiti, roštilj prestaje grijati/kuhati.
10. Otvorite roštilj i ručicama izvadite pekač iz roštilja.
OPREZ: Vruće površine, preporučuje se uporaba rukavica. Pekač je vruć, stavite ga na prikladnu površinu.
11. Pekač se može staviti u perilicu posuđa.

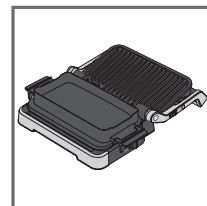
SASTOJCI	ZA SVE: UPOTRIJEBITE RUČNI NAČIN RADA CRVENO (250 °C) I ZAGRIJAVAJTE 6 – 8 MINUTA
ZAMRZNUTI KRUMPIRIČI**	Količina 600 g / Savjet: okrenite na pola kuhanja / Vrijeme kuhanja: 25 min*
ZAMRZNUTE KRIŠKE KRUMPIRA	Količina 600 g / Vrijeme kuhanja: 25 min*
ZAMRZNUTI MEDALJONI	Količina 600 g / Vrijeme kuhanja: 15 min*
SVJEŽI KRUMPIRIČI**	Količina 600g / Savjet: Pomiješajte s 1 žlicom ulja u posudi, okrenite na pola kuhanja / Vrijeme kuhanja: 30 – 35 min*
ODREZAK Pohani teleći kotleti	Količina 100 g / Savjet: Premažite uljem i ostavite da 30 minuta odstoji u hladnjaku, okrenite na pola kuhanja / Vrijeme kuhanja: 12 min*

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

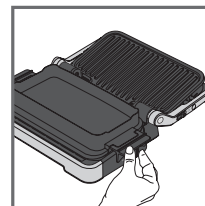
** Preporučujemo da za bolje rezultate upotrijebite zamrznute krumpiriče za pećnicu, u suprotnom povećajte vrijeme kuhanja za 10 minuta.

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

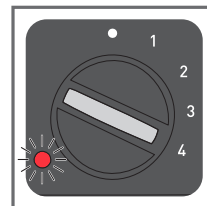
POLOŽAJ ZA PRIPREMU CIJELOG OBROKA _____



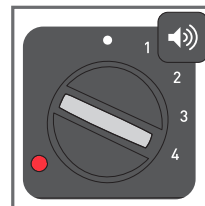
1



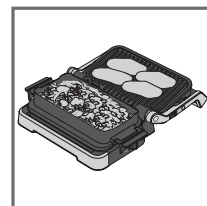
2



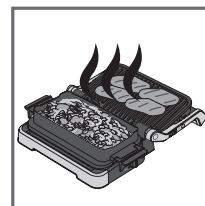
3



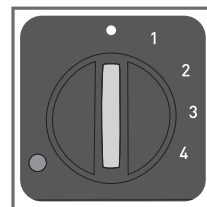
4



5



6



7

1. Stavite roštilj u položaj za pripremu cijelog obroka. Kuhanjem upravljate s pomoću bočnog termostata.
2. Odaberite željenu postavku temperature. Termostat kontrolira temperaturu pečenja za obje ploče.

• termostat isključen

1: 80-100°C

2: 130-160°C

3: 170-200°C

4: 185-225°C

3. Svjetlo bočnog indikatora treperi crvenom bojom tijekom zagrijavanja.
4. Kad svjetlo indikatora svijetli crveno, a roštilj se oglasi zvučnim signalom, roštilj je spreman za uporabu.
5. Dodajte hranu na roštilj i u pekač.
6. Pratite kako se hrana peče i izvadite je kad je gotova.
7. Isključite uređaj tako da termostat postavite na •.

Komentar:

- Tijekom kuhanja možete namjestiti temperaturu. Ako se tijekom kuhanja promijeni, roštilj će temperaturu prilagoditi novoj postavki.

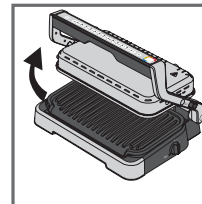
Savjeti:

Ako se prilog peče dulje od onoga što grillate, pripremu hrane možete započeti i na položaju za pečenje U tom slučaju pogledajte stranicu 130 i pratite korake 1 – 7. Kad je hrana pripremljena u skladu s vašim željama, otvorite roštilj u položaj za pripremu cijelog obroka. Roštilj se automatski prebacuje na bočni termostat. Termostatom odaberite željenu temperaturu. Kad se ploča roštilja zagrije, stavite hranu na nju.

Preporuka za korišćenje posude za pečenje

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

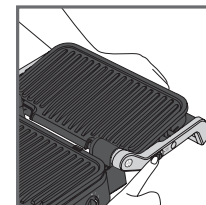
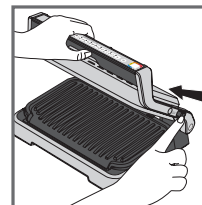
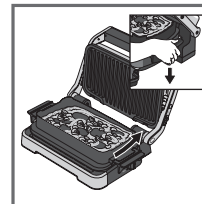
PROMENA POLOŽAJA



Promenite na položaj za rernu:

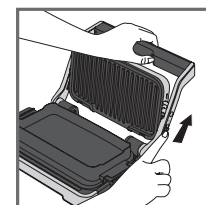
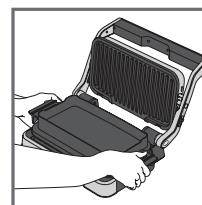
Otvorite roštilj i uklonite donju ploču, pa na njeno mesto stavite posudu za pečenje.

Oprez: Pleh za pečenje se postavlja na roštilj bez zaključavanja.



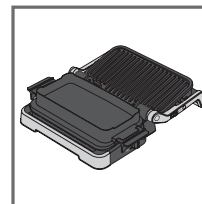
Promenite na položaj za roštilj:

Kada otvarate roštilj, držite rezu gore i postavite ručku u položaj za roštilj otvoren na 180°.



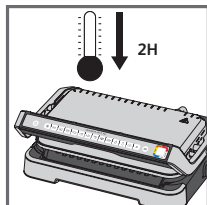
Promenite položaj za kompletan obrok:

Stavite pleh za pečenje na mesto donje ploče, a zatim otvorite rešetku na 180° prema gore navedenim koracima.



Oprez: Proverite da li je termostatski sa strane uključen • pre nego što otvorite roštilj u položaju za roštilj ili kompletan obrok. Ako termostatski nije uključen •, roštilj će početi da se zagreva i obavestiće vas o tome zvučnim signalom.

POLOŽAJ ZA RERNU



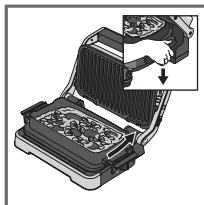
1



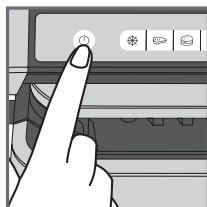
2



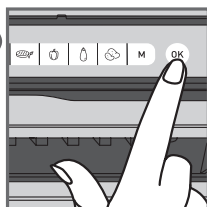
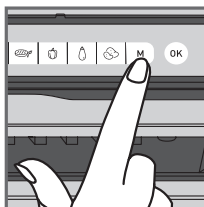
3



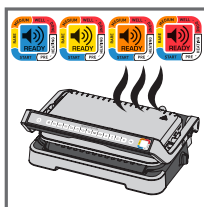
5



4



6



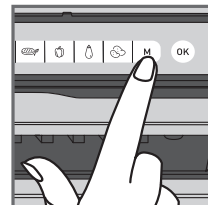
7

1. Ako je vaš OptiGrill već uključen i želite da koristite pleh za pečenje, isključite roštilj i ostavite ga da se hladi najmanje 2 sata.
2. Stavite sastojke u pleh za pečenje.
3. Otvorite roštilj, uklonite donju ploču za roštilj i zamenite je plehom za pečenje.
OPREZ: Uverite se da je gornja ploča pravilno postavljena u aparat.
4. Zatvorite roštilj i pritisnite taster za uključivanje/isključivanje.
5. Izaberite manualni režim i temperaturu pečenja tako što ćete kliknuti na M nekoliko puta dok boja ne odgovara željenoj temperaturi:

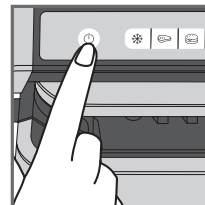
	95-120°C
	165-190°C
	210-235°C
	245-270°C

6. Započnite predgrevanje pritiskom na taster **OK**.
7. Kada dostigne željenu temperaturu, roštilj će se oglasiti zvučnim signalom i počće se pečenjem.

POLOŽAJ ZA RERNU



8



9



10



11

8. Možete da menjate temperaturu tokom pečenja.
9. Gledajte kako se hrana peče. Kada smatrate da je pečeno po želji, završite pečenje pritiskom na taster za uključivanje/isključivanje. Svi tasteri će se isključiti i roštilj će prekinuti sa zagrevanjem/pečenjem.
10. Otvorite roštilj i izvadite posudu za pečenje iz roštilja držeći je za ručke.
OPREZ: Vruće površine, preporučuje se da koristite kuhinjske rukavice. Pleh za pečenje je vruć, obavezno ga postavite na prilagođenu površinu.
11. Pleh za pečenje može da se pere u mašini za pranje sudova.

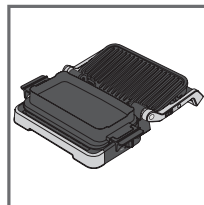
SASTOJCI	PRIMENLJIVO NA SVE: KORISTITE MANUELNI REŽIM (250 °C) I ZAGREVAJTE 6 DO 8 MINUTA
SMRZNUTI POMFRIT**	Količina: 600 g / Savet: okrenite na drugu stranu tokom pečenja / Vreme pečenja: 25 min.*
SMRZNUTE KRIŠKE KROMPIRA	Količina: 600 g / Vreme pečenja: 25 min.*
SMRZNUTI MEDALJONI	Količina: 600 g / Vreme pečenja: 15 min.*
SVEŽ POMFRIT***	Količina: 600 g / Savet: Pomešajte u posudi sa 1 kašikom ulja, okrenite na drugu stranu tokom pečenja / Vreme pečenja: 30–35 min.*
ODREZAK Pohovani teleći kotleti	Količina: 100 g / Savet: Prekrijte slojem ulja i stavite u frižider na 30 minuta da odstoji, okrenite na drugu stranu tokom pečenja / Vreme pečenja: 12 min.*

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

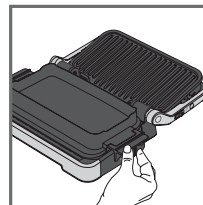
** Preporučujemo da koristite smrznuti pomfrit za pečnicu da biste postigli bolje rezultate, u suprotnom povećajte vreme pečenja za 10 minuta.

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

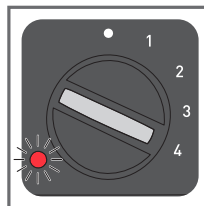
POLOŽAJ ZA KOMPLETAN OBROK



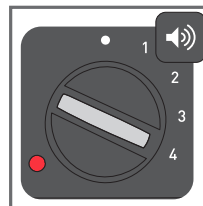
1



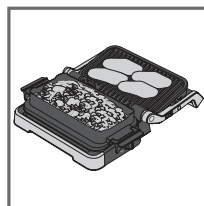
2



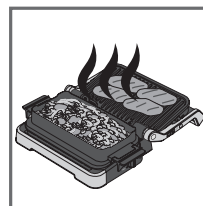
3



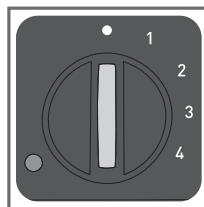
4



5



6



7

1. Stavite roštilj u položaj za kompletan obrok. Pečenjem se upravlja sa bočnim termostatom.
2. Izaberite željeno podešavanje temperature. Termostats kontroliše temperaturu pečenja za obe ploče.

• **termostats je isključen**

1: 80-100°C

2: 130-160°C

3: 170-200°C

4: 185-225°C

3. Indikator bočnog svetla treperi crveno tokom predgrevanja.
4. Kada svetlosni indikator postane stalno crven i roštilj se oglašuje zvučnim signalom, roštilj je spreman za upotrebu.
5. Dodajte hranu na roštilj i u pleh.
6. Gledajte kako se hrana peče i izvadite je kada je gotova.
7. Isključite aparat tako što ćete termostats postaviti na •.

Komentar:

- Tokom pečenja možete podesiti temperaturu. Ako se promeni tokom pečenja, roštilj će podesiti temperaturu na novu postavku.

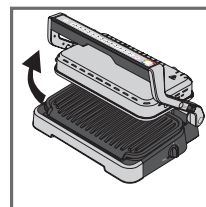
Saveti:

Ako je vašem prilogu potrebno više vremena da se peče od onoga što pečete na roštilju, možete da počnete da pečete u remi. Ako to radite, pogledajte stranicu 136 i pratite korake od 1 do 7. Kada je hrana ispečena po želji, otvorite roštilj u položaj potpunog obroka. Roštilj se automatski prebacuje na bočni termostats. Odaberite željenu temperaturu pomoću termostata. Kada se ploča za roštilj prethodno zagreje, stavite hranu na nju.

Препоръки за използване на тавата за печене

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

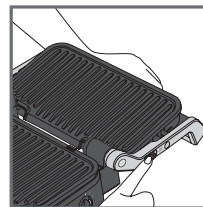
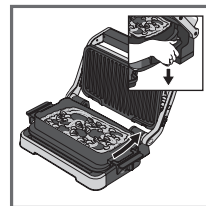
СМЯНА НА ПОЗИЦИЯТА



Превключване към позиция за фурна:

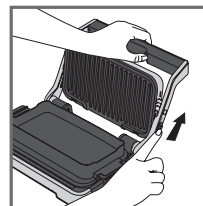
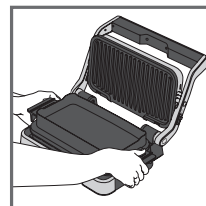
отворете грила, отстранете долната плоча на грила и я сменете с тавата за печене.

Внимание: тавата за печене се поставя на грила, без да се заключва на място.



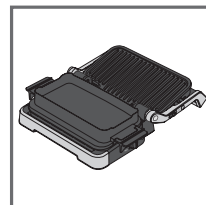
Превключване към позиция за барбекю:

когато отваряте грила, дръжте езичето нагоре и преместете дръжката до позицията за барбекю, отворена на 180°.



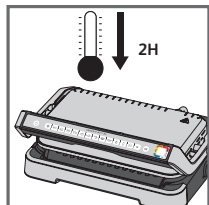
Превключване към позиция за цяло ястие:

включете тавата за печене на мястото на долната плоча, след което отворете грила на позицията за 180°, като следвате стъпките по-горе.

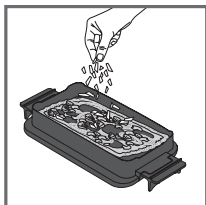


Внимание: проверете дали страничният термостат е включен, преди да отворите грила в позиция за барбекю или цяло ястие. Ако термостатът не е включен, грилът ще започне да загрява и ще Ви уведоми за това със звуков сигнал.

ПОЗИЦИЯ ЗА ФУРНА



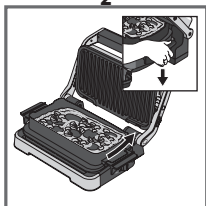
1



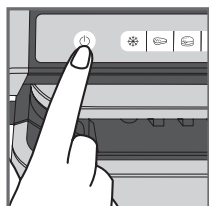
2



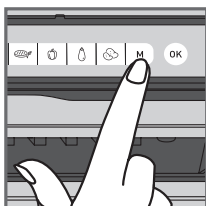
3



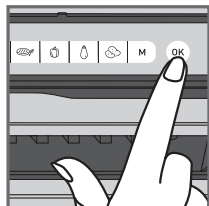
4



5



6



7



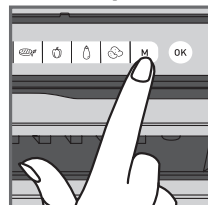
8

1. Ако Вашият OptiGrill е вече включен и искате да използвате тавата за печене, изключете грила от контакта и го оставете да се охлади за най-малко 2 часа.
2. Поставете съставките в тавата за печене.
3. Отворете грила, отстранете долната плоча на грила и я сменете с Вашата тава за печене. **ВНИМАНИЕ:** уверете се, че горната плоча на грила е правилно монтирана в уреда.
4. Затворете грила и натиснете бутона за вкл./изкл.
5. Изберете ръчният режим и температурата за готвене, като щракнете върху M няколко пъти, докато цветът съвпадне с желаната от Вас температура:

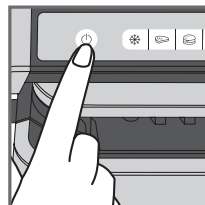
	95-120°C
	165-190°C
	210-235°C
	245-270°C

6. Започнете предварителното загряване с натискане на бутона „OK“.
7. При достигане на желаната температура грилът ще издаде звуков сигнал и процесът на готвене ще започне.

ПОЗИЦИЯ ЗА ФУРНА



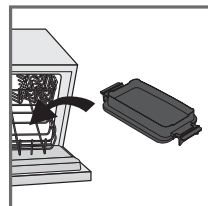
8



9



10



11

8. Можете да регулирате температурата, докато готвенето е в ход.
9. Следете храната, докато се готви. Когато прецените, че е готова, както желаете, прекратете готвенето, като натиснете бутона за ВКЛ/ИЗКЛ. Всички бутони се изключват и грилът спира да загрява/готви.
10. Отворете грила и отстранете тавата за печене от грила, като я хванете за дръжките. **ВНИМАНИЕ:** горещи повърхности, препоръчва се използването на ръкавици. Тавата за печене е гореща, трябва да я поставите на подходяща повърхност.
11. Тавата за печене може да се мие в съдомиялна машина.

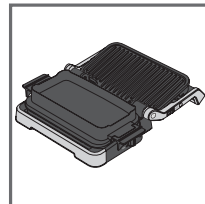
СЪСТАВКИ	ЗА ВСИЧКИ: ИЗПОЛЗВАЙТЕ РЪЧНИЯ РЕЖИМ В ЧЕРВЕНО (250°C) И ЗАГРЕЙТЕ ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗА 6 – 8 МИН
ЗАМРАЗЕНИ ПЪРЖЕНИ КАРТОФИ**	Количество: 600 g/Съвет: обърнете по средата на готвенето/Време за готвене: 25 мин*
ЗАМРАЗЕНИ КАРТОФИ УЕДЖИС	Количество: 600 g/Време за готвене: 25 мин*
ЗАМРАЗЕНИ ХАПКИ	Количество: 600 g/Време за готвене: 15 мин*
ПРЕСНИ ПЪРЖЕНИ КАРТОФИ***	Количество: 600 g/Съвети: Смесете с 1 супена лъжица олио в купа, обърнете по средата на готвенето/Време за готвене: 30 – 35 мин*
ШНИЦЕЛ Панирани телешки котлети	Количество: 100g/Съвети: Намажете с олио и оставете в хладилник за 30 мин, обърнете по средата на готвенето/Време за готвене: 12 мин*

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

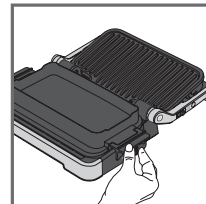
** Препоръчваме да използвате замразени пържени картофи за фурна за по-добри резултати, в противен случай увеличете времето за готвене с 10 мин.

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

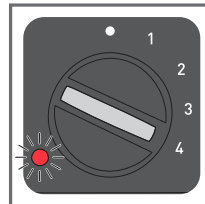
ПОЗИЦИЯ ЗА ЦЯЛО ЯСТИЕ



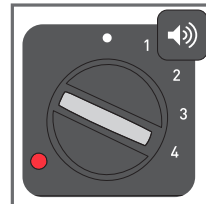
1



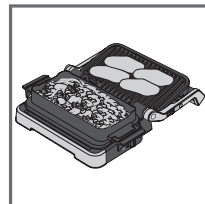
2



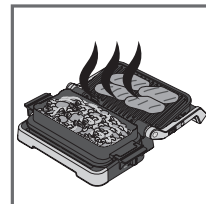
3



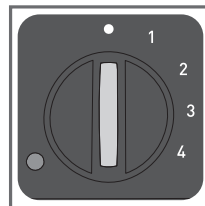
4



5



6



7

1. Поставете грила в позицията за цяло ястие. Готвенето се управлява чрез страничния термостат.
2. Изберете желаната настройка за температура. Термостатът управлява температурата за готвене и за двете плочи.

• ИЗКЛЮЧЕН ТЕРМОСТАТ

1: 80-100°C

2: 130-160°C

3: 170-200°C

4: 185-225°C

3. По време на предварителното загряване страничната индикаторна лампичка мига в червено.
4. Когато индикаторната лампичка започне да свети в постоянно червено и грилът издава звуков сигнал, той е готов за употреба.
5. Добавете храна върху грила и в тавата за печене.
6. Наблюдавайте готвенето на храната и я отстранете, след като е готова.
7. Изключете уреда, като зададете термостата на 1.

Коментар:

- Можете да промените температурата по време на готвене. Ако тя бъде променена по време на готвене, грилът ще регулира температурата до новата настройка.

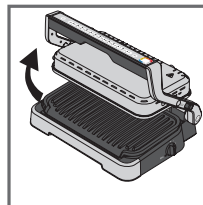
Съвети:

ако гарнитурата се готви по-дълго от това, което печете на грила, можете да започнете да готвите и в позицията за фурна. Ако правите това, моля, направете справка със страница 142 и следвайте стъпки от 1 до 7. Когато според Вас храната стане готова, отворете грила си в позицията за цяло ястие. Грилът автоматично превключва към страничния термостат. Изберете желаната настройка на температурата с помощта на термостата. Когато плочата на грила е предварително загрята, поставете храната върху нея.

Priporočila za uporabo pekača

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

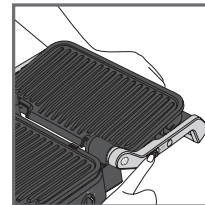
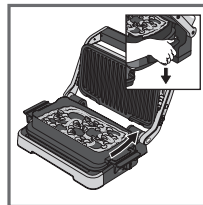
SPREMEMBA POLOŽAJA



Preklop v položaj za pečico:

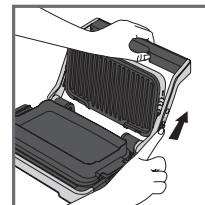
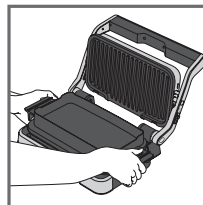
Odprite napravo, odstranite spodnjo ploščo za pečenje in jo zamenjajte s pekačem.

Pozor: Pekač lahko vstavite v napravo in pri tem ga ni treba zatakati.



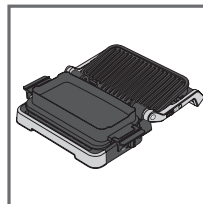
Preklop v položaj za žar:

Pri odpiranju naprave držite zapah navzgor in dvignite ročaj v položaj 180° za odprti žar.



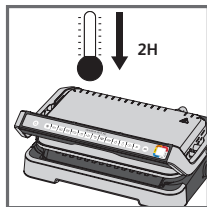
Preklop v položaj za celoten obrok:

Pekač postavite na mesto spodnje plošče, nato pa po zgornjih navodilih odprite napravo na položaj 180°.



Pozor: 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.

POLOŽAJ ZA PEČICO



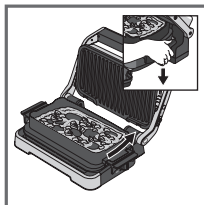
1



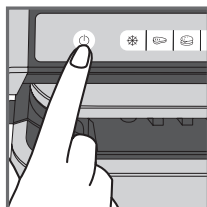
2



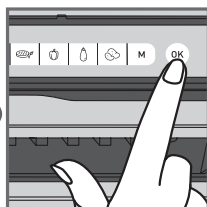
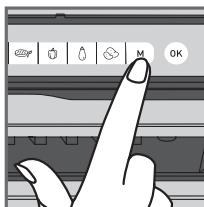
3



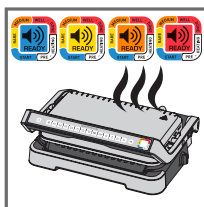
5



4



6



7

1. Če je vaša naprava OptiGrill že vklopljena in želite uporabiti pekač, izklopite napravo in pustite, da se ohlaja vsaj 2 uri.

2. V pekač dajte sestavine.

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

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

4. Zaprite napravo in pritisnite gumb za vklop/izklop.

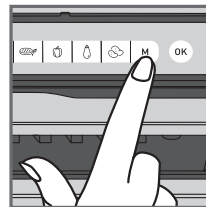
5. Izberite ročni način in temperaturo pečenja tako, da večkrat pritisnete tipko M, dokler se barva ne ujema z želeno temperaturo:

	95-120°C
	165-190°C
	210-235°C
	245-270°C

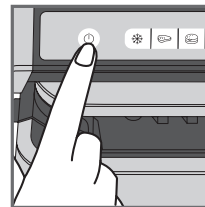
6. Začnite s predgretjem naprave s pritiskom na gumb OK.

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

POLOŽAJ ZA PEČICO



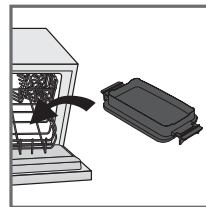
8



9



10



11

8. Temperaturo lahko prilagodite tudi med pečenjem.

9. Opazujte hrano med pečenjem. Ko je hrana pečena po želji, zaključite kuhanje s pritiskom gumba VKLOP/IZKLOP. Vsi gumbi se izklopijo, naprava pa preneha segrevanjem/pečenjem.

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

POZOR: Pri vročih površinah je priporočljiva uporaba rokavic. Pekač je vroč, zato ga postavite na prilagojeno površino.

11. Pekač lahko pomivate v pomivalnem stroju.

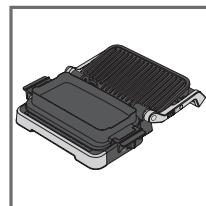
SESTAVINE	ZA VSE: IZBERITE RDEČ ROČNI NAČIN (250 °C) IN PREDHODNO SEGREVAJTE 6–8 MINUT
ZAMRZNJEN OCVRT KROMPIRČEK**	Količina: 600 g/Nasvet: Na polovici časa obrnite/Čas pečenja: 25 min*
ZAMRZNJENI KROMPIRJEVI KRHLJI	Količina: 600 g/Čas pečenja: 25 min*
ZAMRZNJENI MEDALJONI	Količina: 600 g/Čas pečenja: 15 min*
SVEŽ OCVRTI KROMPIRČEK***	Količina: 600 g/Nasveti: V posodi zmešajte z 1 žlico olja, na polovici časa obrnite/Čas pečenja: 30–35 min*
DUNAJSKI ZREZEK Panirani telečji zrezek	Količina: 100 g/Nasveti: Premažite z oljem in dajte v hladilnik za 30 minut, na polovici časa obrnite/Čas pečenja: 12 min*

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

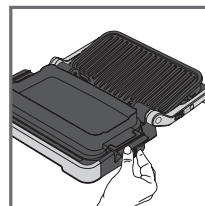
** Za boljše rezultate priporočamo uporabo zamrznjenega krompirčka, sicer podaljšajte čas pečenja za 10 minut.

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

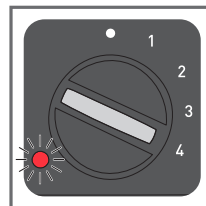
POLOŽAJ ZA CELOTEN OBROK



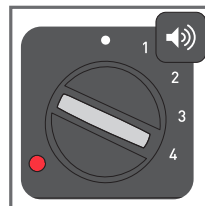
1



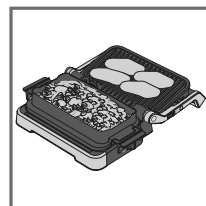
2



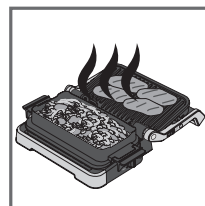
3



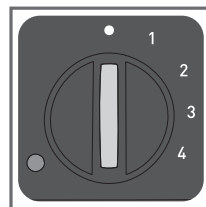
4



5



6



7

1. Napravo preklopite v položaj za celoten obrok. Pečenje se upravlja s stranskim termostatom.
2. Izberite zeleno temperaturo. Termostatski nadzoruje temperaturo pečenja za obe plošči.

• termostatski je izklopljen

1: 80-100°C

2: 130-160°C

3: 170-200°C

4: 185-225°C

3. Stranska indikatorska lučka med predgretjem utripa v rdeči barvi.
4. Ko indikatorska lučka sveti v rdeči barvi in naprava zapiska, je naprava pripravljena za uporabo.
5. Dajte hrano v napravo in pekač.
6. Spremljajte pečenje in hrano odstranite, ko je pečena.
7. Izklopite aparat tako, da termostatski nastavite na 0.

Opomba:

- Temperaturo lahko spremenite tudi med pečenjem. Če se temperatura med pečenjem spremeni, bo naprava temperaturo prilagodila na novo nastavitve.

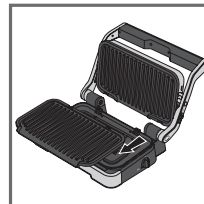
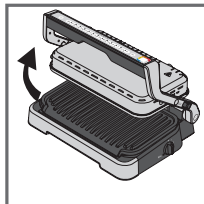
Nasveti:

Če priprava priloge traja dlje od priprave hrane na grilu, lahko prej začnete pripravljati hrano v položaju za pečico. Če se odločite za to, upoštevajte korake od 1 do 7 na 148. strani. Ko je hrana pripravljena po vaši želji, odprite napravo v položaju za celoten obrok. Naprava samodejno preklopi na stranski termostatski. S termostatom izberite zeleno temperaturo. Ko se plošča za pečenje segreje, nanjo postavite hrano.

Küpsetusaluse kasutamise soovitus

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

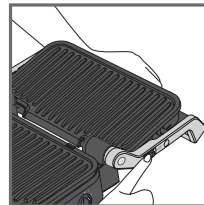
ASENDI MUUTMINE



Ahjuasendi valimine.

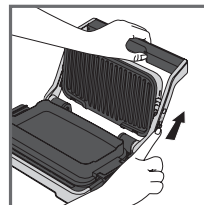
Avage grill, eemaldage alumine grillplaat ja asendage see küpsetusalusega.

Ettevaatust! Küpsetusalus asetatakse grillile ilma, et see kohale lukustuks.



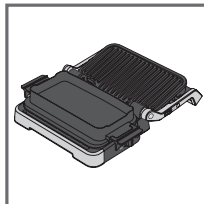
BBQ-asendi valimine.

Grilli avamisel hoidke hooba üleval ja viige käepide 180° avatud BBQ-asendisse.

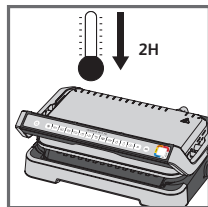


Terve eine asendi valimine.

Lükake küpsetusalus alumise plaadi kohta ja siis avage grill eespool kirjeldatud juhiste järgi 180° avatud asendisse.



Ettevaatust! 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 helsignaaliga.



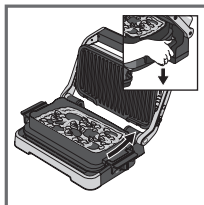
1



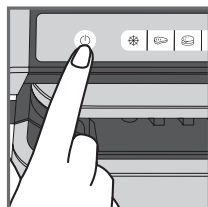
2



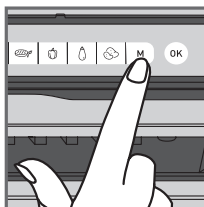
3



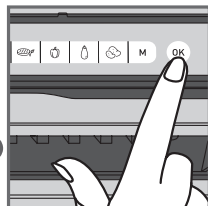
4



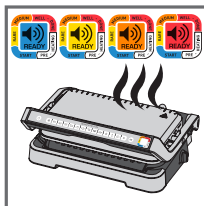
5



6



7

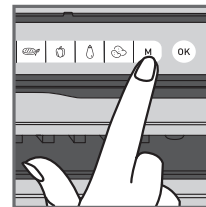


8

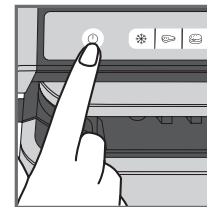
1. Juhul kui OptiGrill on juba sisse lülitatud ja soovite kasutada küpsetusalust, siis lahutage grill seinakontaktist ja laske grillil vähemalt 2 tundi jahtuda.
2. Pange koostisosad küpsetusalusele.
3. Avage grill, eemaldage alumine grilliplaat ja asendage see küpsetusalusega.
- ETTEVAATUST!** Kontrollige, et ülemised grilliplaadid oleksid seadmele õigesti paigaldatud.
4. Sulgege grill ja vajutage toitenuppu.
5. Valige käsirežiim ja küpsetustemperatuur, klõpsates mitu korda valikut M, kuni värv vastab teie soovitud temperatuurile.

	95-120°C
	165-190°C
	210-235°C
	245-270°C

6. Alustage küpsetamist, vajutades nuppu OK.
7. Kui soovitud temperatuur on saavutatud, teeb grill helisignaali ja küpsetusprotsess algab.



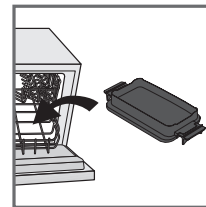
8



9



10



11

8. Temperatuuri on võimalik küpsetusprotsessi ajal reguleerida.
9. Jälgige toidu küpsemist. Kui arvate, et toit on saavutanud soovitud küpsusastme, lõpetage küpsetamine, vajutades toitenuppu. Kõik nupud lülitatakse välja, grill lõpetab kuumutamise/küpsetamise.
10. Avage grill ja eemaldage käepidemete abil küpsetusalus.
- ETTEVAATUST!** Kuuma pinnad, soovitatav on kasutada kindaid. Küpsetusalus on kuum. Veenduge, et asetate selle kuumakindlale pinnale.
11. Küpsetusalust võib pesta nõudepesumasinas.

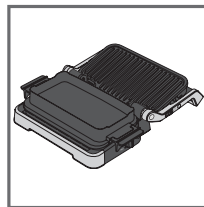
KOOSTISOSAD	KÕIKIDELE: KASUTAGE PUNAST MANUAALREŽIIMI (250°C) JA EELSOOJENDAGE 6-8 MIN
SÜGAVKÜLMUTATUD FRIIKARTULID**	Kogus: 600g / Nipp: pöörake poole küpsetusaja peal ümber / Valmistusaeg: 25 min*
SÜGAVKÜLMUTATUD KARTULISEKTORID	Kogus: 600 g / Valmistusaeg: 25 min*
SÜGAVKÜLMUTATUD NAGITSAD	Kogus: 600 g / Valmistusaeg: 15 min*
VÄRSKED FRIIKARTULID***	Kogus: 600 g / Nipid: Segage kausis 1 spl õliga, pöörake poole valmistusaja möödudes ümber/ Valmistusaeg: 30-35 min*
ŠNITSEL Paneeritud vasikalihalõigud	Kogus: 100g / Nipid: Pintseldage pealt õliga ja jätke 30 minutiks külmikusse seisma, pöörake poole valmistusaja möödudes ümber/ Valmistusaeg: 12 min*

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

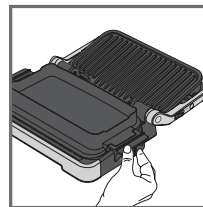
** Paremate tulemuste saavutamiseks soovime kasutada sügavkülmutatud ahjukartuleid või pikendada valmistusaega 10 minutit.

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

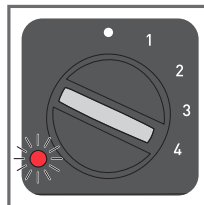
TERVE EINE ASEND



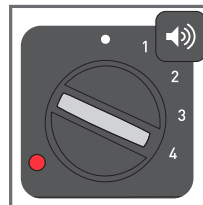
1



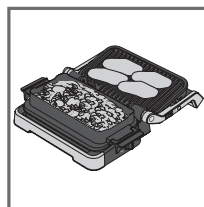
2



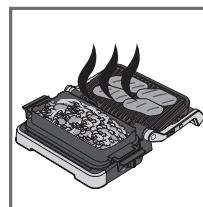
3



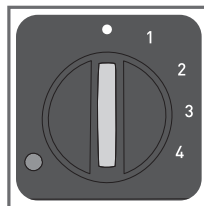
4



5



6



7

1. Pange grill terve eine asendisse. Küpsetamist reguleeritakse külgtermostaadiga.
2. Valige soovitud temperatuuriseade. Termostaat reguleerib mõlema plaadi küpsetustemperatuuri.

• termostaat väljas

1: 80-100°C

2: 130-160°C

3: 170-200°C

4: 185-225°C

3. Külmine indikaatortuli vilgub eelsoojenduse ajal punaselt.
4. Kui indikaatortuli jääb punaselt põlema ja grill annab helisignaali, on grill kasutusvalmis.
5. Lisage toit grillile ja küpsetusalusele.
6. Jälgige toidu küpsemist ja eemaldage, kui see on valmis.
7. Lülitage seade välja, seades termostaadi asendisse •.

Märkused.

- Temperatuuri saate küpsetamise ajal muuta. Kui seda muudetakse küpsetamise ajal, reguleerib grill temperatuuri vastavalt uuele seadele.

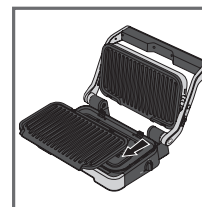
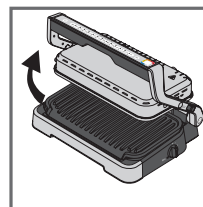
Nõuanded.

Kui teie lisand küpseb kauem kui see, mida grillite, saate küpsetamist alustada ka ahjuasendis. Sel juhul lugege lk 154 ja järgige juhiseid 1–7. Kui toid on saavutanud soovitud küpsusastme, avage grill terve eine asendis. Grill aktiveerib automaatselt külgtermostaadi. Valige termostaadi abil soovitud temperatuuriseade. Kui grilliplaat on eelsoojenenud, asetage toit selle peale.

Cepšanas paplātes izmantošanas ieteikums

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

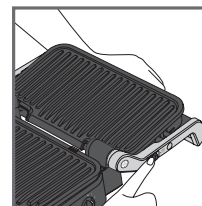
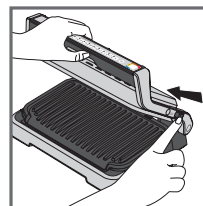
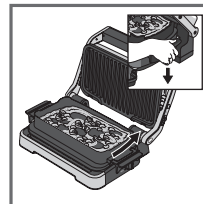
POZĪCIJAS MAIŅA



Nomaiņa uz krāsns pozīciju:

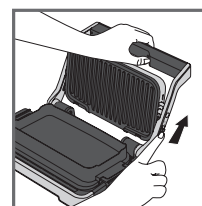
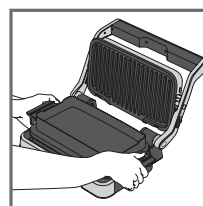
atveriet grilu, izņemiet apakšējo grila paplāti un tās vietā ievietojiet cepšanas paplāti.

Uzmanību! Cepšanas paplāte ir novietota uz grila, bet nav nofiksēta vietā.



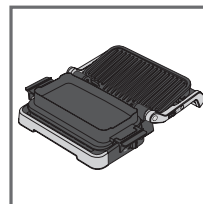
Nomaiņa uz grilkrāsns pozīciju:

atverot grilu, turiet fiksatoru uz augšu un virziet rokturi par 180° atvērtas grilkrāsns pozīcijā.



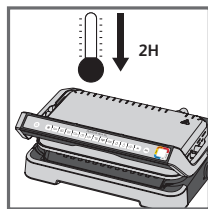
Nomaiņa uz gatavas maltītes pozīciju:

apakšējās paplātes vietā ievietojiet cepšanas paplāti un atveriet grilu par 180°, veicot iepriekš norādītās darbības.



Uzmanību! Pirms grila atvēršanas grilkrāsns vai gatavas maltītes pozīcijā pārbaudiet, vai sāns esošais termostats ir ieslēgts. Ja termostats nav ieslēgts, grils sāk uzkarst, par to brīdina ar skaņas signālu.

KRĀSNS POZĪCIJA



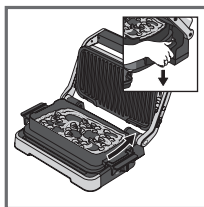
1



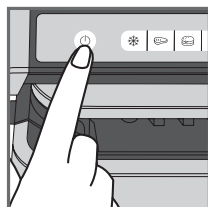
2



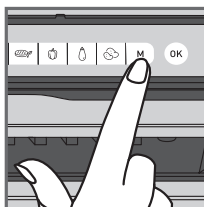
3



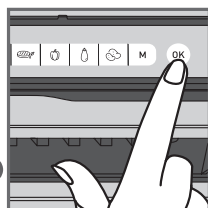
4



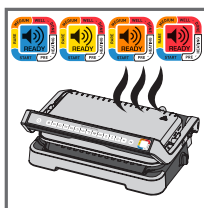
5



6



7



8

1. Ja OptiGrill jau ir ieslēgts un jūs vēlaties izmantot cepšanas paplāti, atvienojiet grilu no elektrotīkla un ļaujiet tam atdzist vismaz 2 stundas.
2. Ievietojiet sastāvdaļas cepšanas paplātē.
3. Atveriet grilu, izņemiet apakšējo grila paplāti un tās vietā ievietojiet cepšanas paplāti.

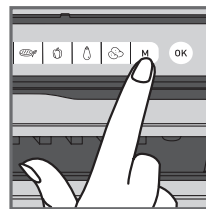
UZMANĪBU! Pārbaudiet, vai augšējā grila paplāte ir pareizi ievietota ierīcē.

4. Aizveriet grilu un nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu.
5. Atlasiet manuālo režīmu un gatavošanas temperatūru, vairākas reizes noklikšķinot uz M, līdz krāsa atbilst vēlamajai temperatūrai:

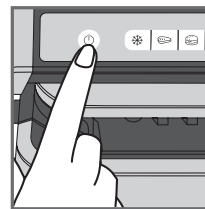
	95-120°C
	165-190°C
	210-235°C
	245-270°C

6. Lai sāktu priekšsildīšanu, nospiediet pogu "OK" (Labi).
7. Kad ir sasniegta vēlamā temperatūra, grils atskaņo signālu un sākas gatavošanas process.

KRĀSNS POZĪCIJA



8



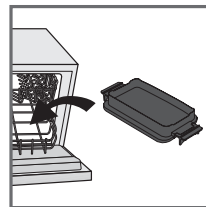
9



10



11



8. Gatavošanas laikā temperatūru var regulēt.
 9. Vērojiet gatavošanas procesu. Kad uzskatāt, ka ir sasniegts vēlamais gatavības līmenis, apturiet gatavošanas procesu, nospiežot ieslēgšanas/izslēgšanas pogu. Visas pogas izslēdzas, un grils pārtrauc karšēšanu/gatavošanu.
 10. Atveriet grilu un izņemiet no tā cepšanas paplāti, izmantojot tās rokturus.
- UZMANĪBU!** Virsmas ir karstas, ieteicams izmantot cimdus. Cepšanas paplāte ir karsta, novietojiet to uz piemērotas virsmas.
11. Cepšanas paplāti var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

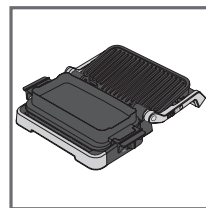
SASTĀVDAĻAS	VISIEM : IZMANTOJOT MANUĀLO REŽĪMU SARKANS (250°C) UZSILDĪT 6-8 MIN
SALDĒTI FRĪ**	Daudzums : 600g / Padoms : gatavošanas vidū apgrieziet otrādi / Gatavošanas laiks : 25 min*
SALDĒTAS KARTUPEĻU DAIVIŅAS	Daudzums : 600g / Gatavošanas laiks : 25 min*
SALDĒTI NAGETI	Daudzums : 600g / Gatavošanas laiks : 15 min*
SVAIGI FRĪ***	Daudzums : 600g / Padomi : Bļodā samaisiet sastāvdaļas, pievienojot 1 ēdamkaroti eļļas, gatavošanas vidū apgrieziet otrādi/ Gatavošanas laiks : 30-35 min*
ŠNICELE Kotletes rīvmaizē	Daudzums : 100g / Padomi : Apviļājiēt eļļā un uz 30 min ielieciet ledusskapī, gatavošanas vidū apgrieziet otrādi/ Gatavošanas laiks : 12 min*

* Gatavošanas laiks var tikt pagarināts par 5-10 minūtēm atkarībā no vēlāmās apbrūnīšanas pakāpes.

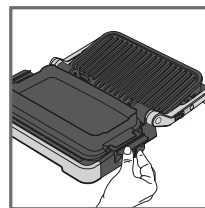
** Ieteicams izmantot saldētus frī, lai iegūtu labāku rezultātu, pretējā gadījumā pagariniet gatavošanas laiku par 10 minūtēm.

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

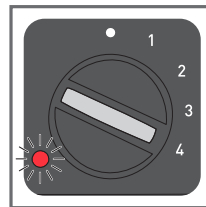
GATAVAS MALTĪTES POZĪCIJA



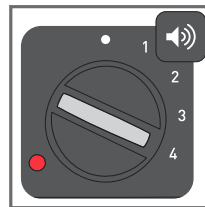
1



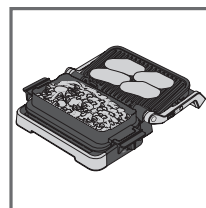
2



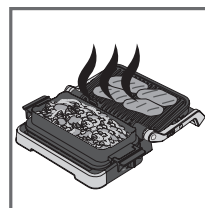
3



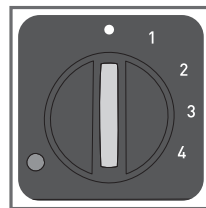
4



5



6



7

- Novietojiet grilu gatavas maltītes pozīcijā. Gatavošanas process tiek vadīts ar sānu termostatu.
- Atlasiet vēlamo temperatūras iestatījumu. Termostats kontrolē gatavošanas temperatūru abās puslāpēs.

• termostats izslēgts

1: 80-100°C

2: 130-160°C

3: 170-200°C

4: 185-225°C

- Priekšsildīšanas laikā sānu gaismas indikators mirgo sarkanā krāsā.
- Kad sarkanais indikators deg pastāvīgi un atskan signāls, grils ir gatavs lietošanai.
- Novietojiet produktus uz grila un cepšanas paplāti.
- Vērojiet gatavošanas procesu un noņemiet produktus, kad tie ir gatavi.
- Izslēdziet ierīci, iestatot termostatu uz 0.

Piezīme.

- Gatavošanas laikā temperatūru var mainīt. Ja gatavošanas laikā tiek mainīta temperatūra, grils to pielāgo jaunajam iestatījumam.

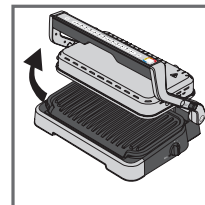
Padomi.

Ja piedevu gatavošana aizņem ilgāku laiku nekā grilēšana, varat sākt gatavošanu arī krāsns pozīcijā. Šādā gadījumā skatiet 160. lpp. un izpildiet 1.–7. darbību. Kad ir sasniegts vēlamo gatavības līmenis, atveriet grilu gatavas maltītes pozīcijā. Grils automātiski pārslēdzas uz sānu termostatu. Izvēlieties vēlamo temperatūras iestatījumu, izmantojot termostatu. Kad grila paplātes priekšsildīšana ir pabeigta, novietojiet uz tās produktus.

Rekomenduojamas kepimo skardos naudojimas

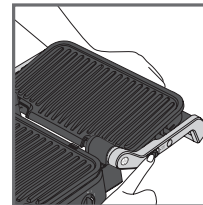
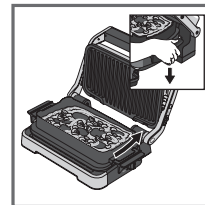
- Prieš naudodami pirmą kartą iš skardos vidaus ir nuo jos išorės nuimkite visą pakuotę, lipdukus ir priedus.
- Perskaitykite bendras skirtingiems modeliams taikomas instrukcijas ir laikykite jas netoliese.
- Vadovaukitės šiai kepimo skardai skirtomis prietaiso naudojimo instrukcijomis ir susijusiomis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

PADĖTIES KEITIMAS



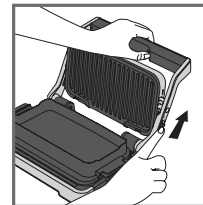
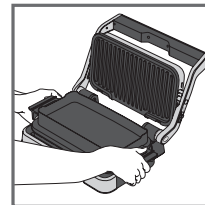
Norėdami pasirinkti orkaitės padėtį: atidarykite keptuvą, išimkite apatinę keptuvo plokštę ir vietoje jos įdėkite kepimo dėklą.

Dėmesio. Ant keptuvo dedamas kepimo dėklas neužfiksuojamas.



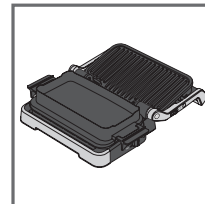
Norėdami pasirinkti kepsninės padėtį:

atidarydami keptuvą, laikykite užrakto pakeltą, o rankeną perkeltkite į 180° atviro kepsninės padėtį.



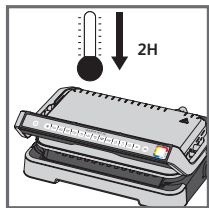
Norėdami pasirinkti viso patiekalo padėtį:

vietoje apatinės plokštės įdėkite kepimo dėklą, tuomet atidarykite keptuvą 180° kampą, atlikdami pirmiau nurodytus veiksmus.



Dėmesio. Prieš rinkdamiesi kepsninės arba viso patiekalo padėtį patikrinkite, ar šoninis termostatas yra padėtyje •. Jei termostatas nėra padėtyje •, keptuvą pradės kaiti. Apie tai jums bus pranešta pyptelėjimu.

ORKAITĖS PADĖTIS



1



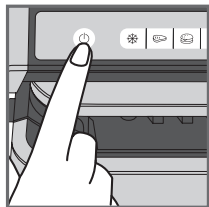
2



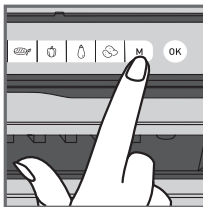
3



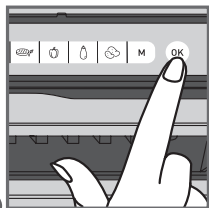
4



5



6



7



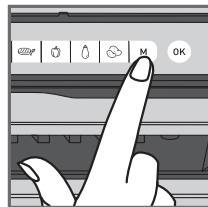
8

1. Jei jūs „OptiGrill“ jau veikia, o jūs norite naudoti kepimo dėklą, atjunkite keptuvą ir palikite jį atvėsti bent 2 valandoms.
2. Sudėkite ingredientus į kepimo dėklą.
3. Atidarykite keptuvą, išimkite apatinę keptuvo plokštę ir vietoj jos įdėkite kepimo dėklą.
DĖMESIO. Pasirūpinkite, kad viršutinė keptuvo plokštė būtų tinkamai įdėta į prietaisą.
4. Uždarykite keptuvą ir paspauskite įjungimo (išjungimo) mygtuką.
5. Pasirinkite rankinį režimą ir kepimo temperatūrą kelis kartus spustelėdami „M“, kad spalva atitiktų norimą temperatūrą.

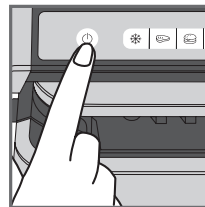
	95-120°C
	165-190°C
	210-235°C
	245-270°C

6. Paspauskite mygtuką „OK“, kad prasidėtų įkaitinimas.
7. Kai bus pasiekta pageidaujama temperatūra, keptuvas pytelės ir prasidės kepimo procesas.

ORKAITĖS PADĖTIS



8



9



10



11

8. Vykstant kepimui galite reguliuoti temperatūrą.
9. Stebėkite maisto ruošimo procesą. Kai maistas bus iškepęs tiek, kiek pageidaujate, užbaikite kepimą paspausdami įjungimo (išjungimo) mygtuką. Taip bus išjungti visi mygtukai, o keptuvas nustos kaitinti (kepti).
10. Atidarykite keptuvą ir išimkite kepimo dėklą laikydami už rankenų.
DĖMESIO. Karšti paviršiai. Patartina mūvėti pirštines. Kepimo dėklas bus karštas, todėl dėkite jį ant tam pritaikyto paviršiaus.
11. Kepimo dėklą galima dėti į indaplovę.

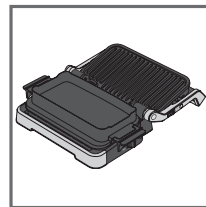
SUDEDAMOSIOS DALYS	VISIEMS: NAUDOKITE RAUDONĄ RANKINĮ REŽIMĄ (250 °C) IR ĮKAITINKITE 6–8 MIN.
ŠALDYTOS BULVYTĖS**	Kiekis: 600 g / patarimas: praėjus pusei kepimo laiko, apverskite / kepimo laikas: 25 min.*
ŠALDYTOS BULVIŲ SKILTELĖS	Kiekis: 600 g / kepimo laikas: 25 min.*
ŠALDYTI VIŠTIENOS GABALIUKAI („NUGGETS“)	Kiekis: 600 g / kepimo laikas: 15 min.*
ŠVIEŽIOS BULVYTĖS***	Kiekis: 600 g / patarimai: Dubenyje sumaišykite su 1 valgomuoju šaukštu aliejaus ir įpusėjus kepimo laikui apverskite / kepimo laikas: 30–35 min.*
ŠNICELIS džiūvėsėliuose apvolioti kotletai	Kiekis: 100 g / patarimai: padenkite aliejumi ir palaikykite 30 min. šaldytuve; įpusėjus kepimo laikui apverskite / kepimo laikas: 12 min.*

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

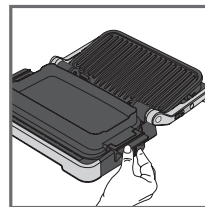
** Rekomenduojame naudoti šaldytas, orkaitėje kepti skirtas bulvytes, kad gautumėte geriausių rezultatų. Kitu atveju kepimo laiką pailginkite 10 min.

*** Rekomenduojame naudoti bulvytėms tinkamiausias bulves.

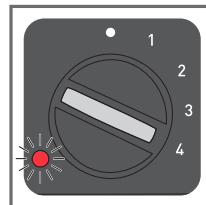
VISO PATIEKALO PADĖTIS



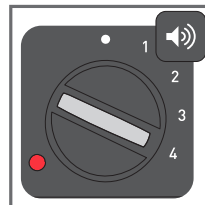
1



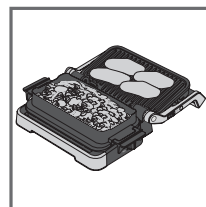
2



3



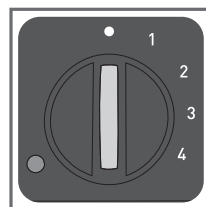
4



5



6



7

1. Keptuvą nustatykite į viso patiekalo padėtį. Kepimo procesas bus valdomas šoniniu termostatu.
2. Pasirinkite norimą temperatūros nustatymą. Termostatu valdoma abiejų plokščių temperatūra.

• termostatas išjungtas

1: 80-100°C

2: 130-160°C

3: 170-200°C

4: 185-225°C

3. Įkaitinimo metu šoninis indikatorius mirksės raudonai.
4. Jei indikatorius nenutrūksta, dega raudonai ir pasigirsta pytelėjimas, vadinasi keptuvos yra paruoštos naudoti.
5. Sudėkite maistą ant keptuvo ir kepimo dėklų.
6. Stebėkite maisto ruošimo procesą, o kai bus paruoštas, nuimkite maistą.
7. Išjunkite prietaisą nustatydami termostatą į „•“.

Komentaras.

– Kepimo metu galite pakeisti temperatūrą. Pakeitus ją kepimo metu, keptuvos pritaikys temperatūrą pagal naują nustatymą.

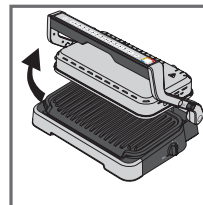
Patarimai.

Jei gamyrai bus ruošiamas ilgiau nei kepama patiekalo dalis, jūs taip pat galite pradėti gaminti orkaitės padėtyje. Jei tai darysite, žr. 166 psl. ir atlikite 1–7 veiksmus. Kai maistas bus iškepus tiek, kiek pageidaujate, atidarykite keptuvą viso patiekalo padėtyje. Keptuvos automatiškai persijungs į šoninį termostatą. Termostatu nustatykite norimą temperatūrą. Keptuvo plokštei įkaitus, padėkite ant jos maistą.

Пісіруге арналған қалып керек-жарағын пайдалану бойынша ұсыныстар

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

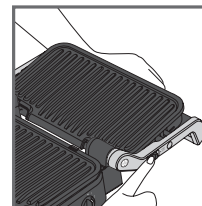
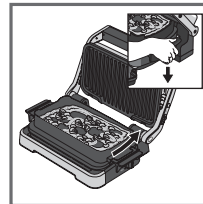
КҮЙІН ӨЗГЕРТУ



Пеш күйіне өзгерту:

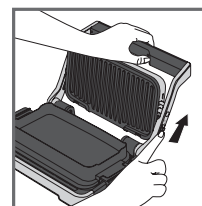
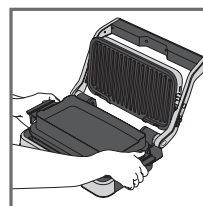
Грильді ашып, грильдің төменгі тақтайын алыңыз да, оны пісіру науасымен ауыстырыңыз.

Абайлаңыз! Пісіру науасы орнына құлыпталмайынша оны грильге қоймаңыз.



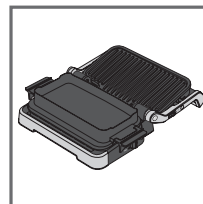
Барбекю күйіне өзгерту:

Грильді ашқан кезде ысырманы жоғары ұстап, тұтқаны 180° ашық барбекю күйіне келтіріңіз.



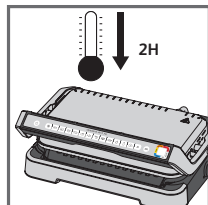
Толық тағам күйіне өзгерту:

Пісіру науасын төменгі тақтайдың орнына қойыңыз, одан кейін жоғарыдағы қадамдарды орындап, грильді 180° күйінде ашыңыз.



Абайлаңыз! 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.



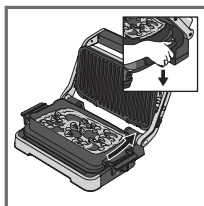
1



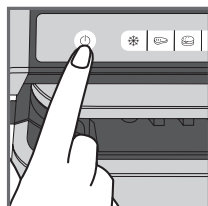
2



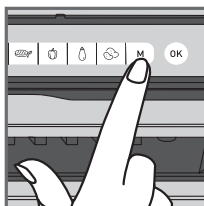
3



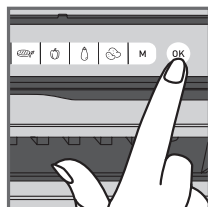
4



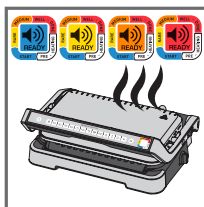
5



6



7

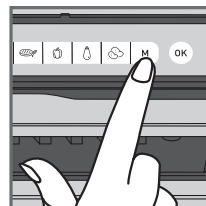


8

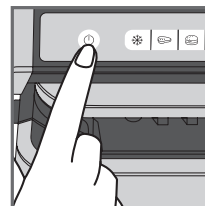
1. OptiGrill қосылып тұрса және пісіру науасын қолданғыңыз келсе, грильді қуат көзінен ажыратып, кемінде 2 сағат суытып алыңыз.
 2. Ингредиенттерді пісіру науасына салыңыз.
 3. Грильді ашып, грильдің төменгі тақтайын алыңыз да, оны пісіру науасымен ауыстырыңыз.
- АБАЙЛАҢЫЗ!** Грильдің жоғарғы тақтайының құрылғыға дұрыс салынғанына көз жеткізіңіз.
4. Грильді жауып, Қосу/өшіру түймесін басыңыз.
 5. Қолмен режимін және түс қажетті температураға сәйкес келгенше М түймесін бірнеше рет басу арқылы пісіру температурасын таңдаңыз:

	95-120°C
	165-190°C
	210-235°C
	245-270°C

6. «OK» түймесін басу арқылы алдын ала қыздыруды бастаңыз.
7. Қажетті температураға жеткенде, гриль дыбыстық сигнал береді де, пісіру процесі басталады.



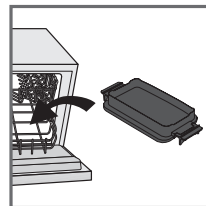
8



9



10



11

8. Температураны пісіру кезінде реттеуге болады.
 9. Тағамның пісіп жатқанын қадағалаңыз. Ол қалауыңызша піскен деп есептесеніз, ҚОСУ/ӨШІРУ түймесін басып пісіруді аяқтаңыз. Барлық түймелер өшеді, гриль қыздыруды/пісіруді тоқтатады.
 10. Грильді ашып, пісіру науасын тұтқаларынан ұстап, грильден алыңыз.
- АБАЙЛАҢЫЗ!** Беттері ыстық болады, қолғап пайдаланғаныңыз жөн. Пісіру науасы ыстық, оны бейімделген бетке қоюды ұмытпаңыз.
11. Пісіру науасын ыдыс жуатын машинада жууға болады.

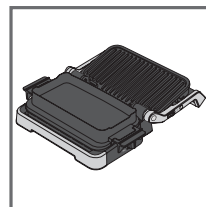
ИНГРЕДИЕНТТЕР	БАРЛЫҒЫ ҮШІН: ҚЫЗЫЛ ҚОЛ РЕЖИМІН (250° С) ҚОЛДАНЫП, 6-8 МИН АЛДЫН АЛА ҚЫЗДЫРЫҢЫЗ
МҰЗДАТЫЛҒАН ФРИ**	Мөлшері: 600 г/Кеңес: пісіру ортасына келгенде аударыңыз/Пісіру уақыты: 25 мин*
МҰЗДАТЫЛҒАН КАРТОП ТІЛІМДЕРІ	Мөлшері: 600 г/Пісіру уақыты: 25 мин*
МҰЗДАТЫЛҒАН НАГГЕТС	Мөлшері: 600 г/Пісіру уақыты: 15 мин*
ЖАС ФРИ***	Мөлшері: 600 г/Кеңестер: Ыдысқа салып, 1 ас қасық маймен араластырыңыз; пісіру ортасына келгенде аударыңыз/Пісіру уақыты: 30-35 мин*
ШНИЦЕЛЬ Нан қиқымына аунатылған сиыр еті котлеттері	Мөлшері: 100 г/Кеңестер: Сыртын маймен сылап, мұздатқышта 30 мин сақтаңыз; пісіру ортасына келгенде аударыңыз/Пісіру уақыты: 12 мин*

* Қажетті қызару дәрежесіне қарай пісіру уақытын 5-10 минутқа ұзартуға болады.

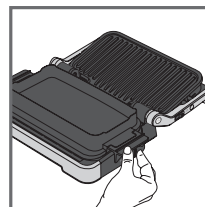
** Нәтижелер жақсырақ шығу үшін мұздатылған қуырылған фри картобын пайдаланған жөн, әйтпесе пісіру уақытын 10 минутқа ұзартыңыз.

*** **Фри жасауға қолайлы картоп сортын пайдаланған жөн.**

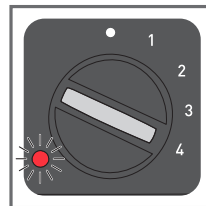
ТОЛЫҚ ТАҒАМ КҮЙІ



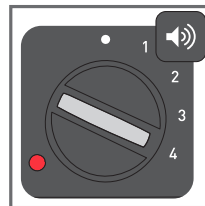
1



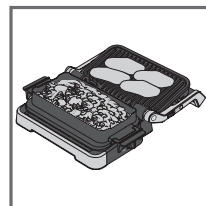
2



3



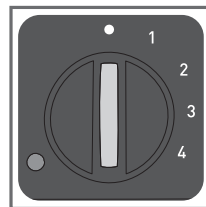
4



5



6



7

1. Грильді толық тағам күйіне қойыңыз. Пісіру бүйірлік термостатпен басқарылады.
2. Қажетті температура параметрін таңдаңыз. Термостат екі тақтай үшін де пісіру температурасын бақылайды.

• термостат өшірулі

1: 80-100°С

2: 130-160°С

3: 170-200°С

4: 185-225°С

3. Алдын ала қыздыру кезінде бүйір шамы индикаторы қызыл түспен жыпылықтайды.
4. Жарық индикаторы тұрақты қызыл түспен жанып, гриль дыбыстық сигнал бергенде, гриль пайдалануға дайын.
5. Тағамды грильге және пісіру науасына салыңыз.
6. Тағамның пісіп жатқанын қадағалаңыз және дайын болғаннан кейін оны алыңыз.
7. Термостатты • күйіне орнату арқылы құрылғыны өшіріңіз.

Түсініктеме:

пісіру кезінде температураны өзгертуге болады. Температура пісіру кезінде өзгертілсе, гриль температураны жаңа параметрге реттейді.

Кеңестер:

Егер гарнир гриль жасап жатқан тағамнан ұзағырақ піссе, пеш күйінде пісіруді де бастауға болады. Егер осылай пісіріп жатсаңыз, 172-беттегі 1-7 қадамдарды орындаңыз. Тағам қалауыңызша піскен кезде грильді толық тағам күйінде ашыңыз. Гриль автоматты түрде бүйірлік термостатқа ауысады. Термостаттың көмегімен қажетті температура параметрін таңдаңыз. Гриль тақтайы алдын ала қыздырылған кезде, оған тағамды салыңыз.

fr	p. 2 – 7
en	p. 8 – 13
de	p. 14 – 19
nl	p. 20 – 25
da	p. 26 – 31
sv	p. 32 – 37
no	p. 38 – 43
fi	p. 44 – 49
es	p. 50 – 55
pt	p. 56 – 61
it	p. 62 – 67
el	p. 68 – 73
ru	p. 74 – 79
uk	p. 80 – 85
ar	p. 86 – 91
pl	p. 92 – 97
cs	p. 98 – 103
sk	p.104 – 109
hu	p.110 – 115
ro	p.116 – 121
bs	p.122 – 127
hr	p.128 – 133
sr	p.134 – 139
bg	p.140 – 145
sl	p.146 – 151
et	p.152 – 157
lv	p.158 – 163
lt	p.164 – 169
kk	p.170 – 175