

OptiGrill ⊕ XL OptiGrill Elite XL Snacking & Baking



FR
EN
DE
NL
DA
SV
NO
FI
ES
PT
IT
EL
RU
UK
TR
AR
FA
PL
MS
KK
CS
HU
SK

Compatible with:
Compatible avec :
Kompatibel mit:
Geschikt voor:
Kompatibel med:
Kompatibel med:
Kompatibel med:

Yhteensopivaus:
Compatible con:
Compatível com:
Compatibile con:
Συμβατό με:
Совместим с:
Сумісний з:

Uyumlu olduğu cihazlar:
متوافقة مع:
سازگار با:
Kompatybilność z:
Serasi dengan:
Мынамен үйлесімді:

OptiGrill ⊕ XL
OptiGrill Elite XL

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

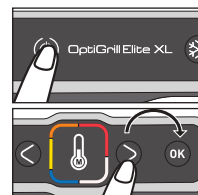
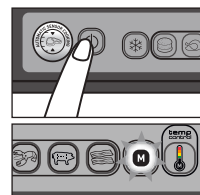
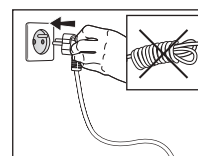
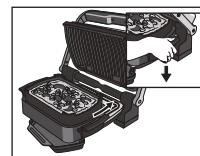
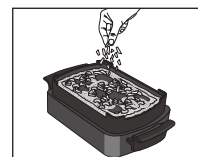
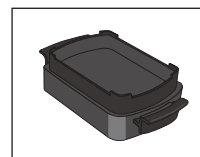
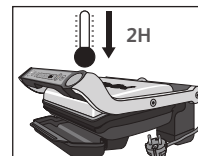
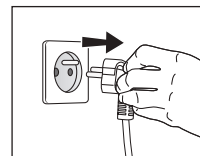
Mallit:
Modelos:
Modelos:
Modelli:
Μοντέλα:
Модели:
Моделі:

Modeller:
الموديلات:
مدل ها:
Modele:
Model:
Үлгілер:

GC722xx
GR722xx
GC724xx
GC760xx
GR760xx
series

Recommandations pour l'utilisation de l'accessoire Snacking & Baking :

- 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 Snacking & Baking.
- Vérifiez que les deux faces de la plaque et que l'accessoire Snacking & Baking soient bien nettoyés avant utilisation.
- Pour éviter de détériorer les plaques et l'accessoire Snacking & Baking, 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 Snacking & Baking soient stables, bien positionnés et bien clipsés sur la base de l'appareil. N'utilisez que les plaques et l'accessoire Snacking & Baking fournis ou acquis auprès du centre de service agréé.
- Pour préserver le revêtement de l'accessoire Snacking & Baking, toujours utiliser une spatule plastique ou en bois.
- Ne pas couper directement sur l'accessoire Snacking & Baking.
- Ne pas poser l'accessoire Snacking & Baking 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 Snacking & Baking 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 Snacking & Baking.
- Lors de la première utilisation, lavez les plaques et l'accessoire Snacking & Baking, versez un peu d'huile sur l'accessoire Snacking & Baking 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 Snacking & Baking, puis rincez-les abondamment pour enlever tout résidu. Essuyez-les soigneusement avec un essuie-tout.
- N'utilisez pas de tampon à récuser 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 Snacking & Baking 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 Snacking & Baking avec de l'huile ou de la graisse, risque d'inflammation.
- Ne pas utiliser votre accessoire Snacking & Baking pour faire de rissole.
- Ne pas faire de recette avec huile ni graisse. Cet appareil n'est pas une friteuse, ni une sauteuse. Il est donc totalement exclu de réaliser des frites, des beignets, ou tout autre cuisson avec de l'huile ou de la graisse.



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

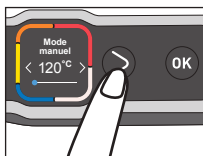
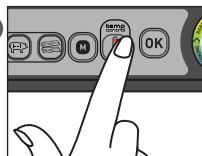
2. Mettez les ingrédients dans l'accessoire Snacking & Baking.

3. Ouvrez le gril, retirez la plaque de cuisson inférieure et remplacez-la par votre accessoire Snacking & Baking.

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

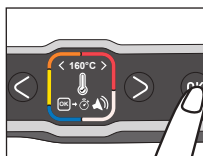
4. Fermez le gril et branchez-le.

5. Sélectionnez le mode manuel et appuyez sur OK pour valider.



6. Appuyez sur le bouton  jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte avec l'aide de l'indicateur de couleur.

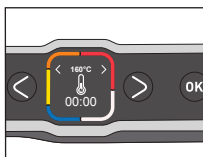
	Optigrill+XL	Optigrill EliteXL
Indicateur de couleur 	85°C à 110°C	120°C
Indicateur de couleur 	150°C à 165°C	170°C
Indicateur de couleur 	190°C à 205°C	210°C
Indicateur de couleur 	240°C à 255°C	250°C



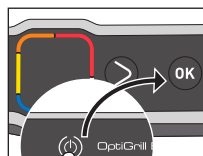
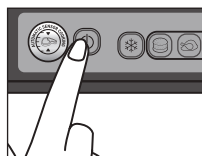
7. Démarrez la cuisson en appuyant sur le bouton . Sur le modèle Elite XL, réglez le temps et appuyez sur OK.



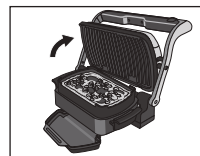
8. Quand la température souhaitée est atteinte, le grill émet un signal sonore et l'indicateur de couleur devient fixe. Alors le processus de cuisson commence.



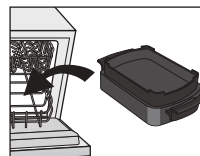
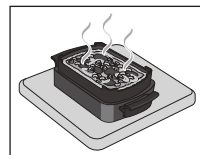
9. Vous pouvez ajuster la température pendant la cuisson. Appuyez sur le bouton  afin d'atteindre la température désirée (suivre en même temps la couleur de l'indicateur).



10. Pour éteindre l'appareil, appuyez sur le bouton marche/ arrêt (Optigrill Elite XL: puis valider en appuyant sur le bouton OK).



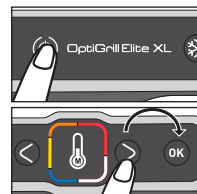
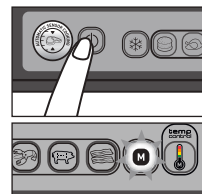
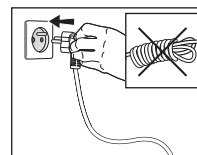
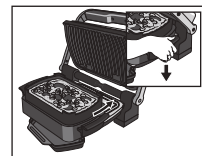
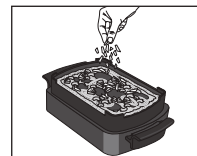
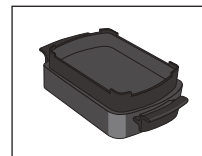
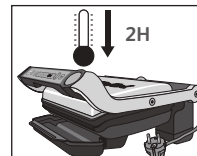
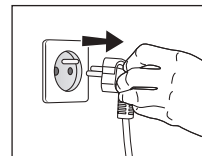
11. ATTENTION : Les surfaces sont chaudes, il est recommandé d'utiliser des gants. L'accessoire snacks est brûlant, placez-le sur une surface résistante aux hautes températures.



12. L'accessoire Snacking & Baking passe au lave-vaisselle.

Recommendation for the use of Snacking & Baking 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 Snacking & Baking accessory and associated recommendations.
- Check that the both sides of the upper grill plate and the both sides of the Snacking & Baking accessory are well cleaned before use.
- To prevent damage to the cooking plates and Snacking & Baking 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 Snacking & Baking accessory are stable, well positioned and correctly clipped to the appliance. Only use the cooking plates and Snacking & Baking accessory provided with the appliance or bought from an Approved Service Centre.
- To avoid damaging the Snacking & Baking accessory, always use plastic or wooden utensils.
- Never cut food directly on the Snacking & Baking accessory.
- Do not place the hot Snacking & Baking accessory under water or on a fragile surface.
- To preserve the non-stick coating qualities, do not let it heat too long empty.
- The Snacking & Baking 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 Snacking & Baking accessory.
- When using for the first time, wash the plates and Snacking & Baking accessory, pour a little cooking oil on the Snacking & Baking 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 Snacking & Baking, then rinse thoroughly to remove any residue. Dry thoroughly using a paper towel.
- Do not use metallising 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 liquid.
- The Snacking & Baking accessory is not a baking dish, do not put heating in an oven or on any other heat source, other than in your appliance.
- Do not heat your Snacking & Baking accessory with oil or grease, risk of inflammation.
- Do not use your Snacking & Baking accessory to make browning.
- Do not make recipe with oil or grease. This appliance is not a deep fryer or a frying pan. It is therefore totally excluded to make french fries, donuts, or other cooking with oil or grease.



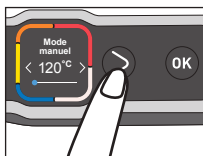
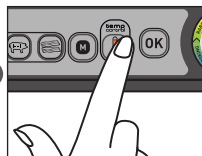
1. If your OptiGrill is already running and you want to use your Snacking & Baking accessory, unplug grill from wall outlet and let it cool for at least 2 hours.

2. Put the ingredients in the Snacking & Baking accessory.

3. Open the grill, remove lower grill plate and replace by your Snacking & Baking accessory.
CAUTION: Be careful that upper grill plate is correctly installed in the appliance.

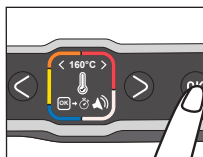
4. Close the grill and plug it.

5. Select manual mode and press OK to confirm.

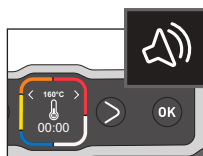


6. Press the button until desired temperature is reached with the help of the color light indicator.

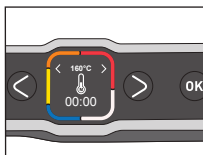
	Optigrill+XL	Optigrill EliteXL
Color light indicator	85°C to 110°C	120°C
Color light indicator	150°C to 165°C	170°C
Color light indicator	190°C to 205°C	210°C
Color light indicator	240°C to 255°C	250°C



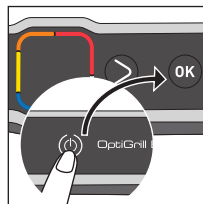
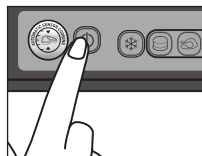
7. Begin cooking by pressing the button. On the Elite XL model, set the time and press OK.



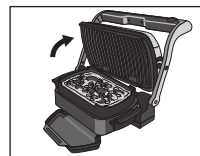
8. When the desired temperature is reached the grill “beeps” and the color light indicator becomes fixed. Then the cooking process takes place.



9. You can adjust the temperature during the cooking progress. Press the button in order to reach the desired temperature (follow at the same time the color light indicator).

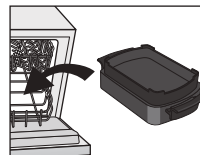
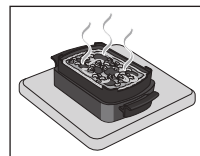


10. Press the On/Off button (Optigrill Elite XL : and confirm by pressing the OK button).



11. Open the grill and remove the Snacking & Baking accessory from the grill thanks to its handles.

CAUTION: hot surfaces, the use of gloves are recommended. The snacking accessory is very hot, put on surface resistant to hot Temperatures

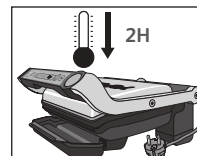
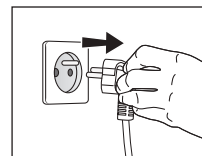


12. The Snacking & Baking accessory can go in the dishwasher.

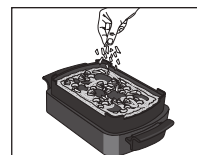
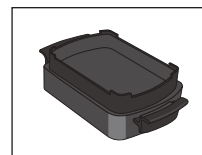
Empfehlung zum Gebrauch der Snack- und Backschale

- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch sämtliches Verpackungsmaterial, Aufkleber und Zubehör von der Innen- und Außenseite 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 Snack- und Backschale und die damit verbundenen Empfehlungen zurate.
- Achten Sie darauf, vor dem Gebrauch beide Seiten der oberen Grillplatte und beide Seiten der Snack- und Backschale gründlich zu reinigen.
- Um zu verhindern, dass die Grillplatten und die Snack- und 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 Snack- und Backschale fest sitzen, richtig positioniert und korrekt am Gerät befestigt sind. Verwenden Sie nur die mit dem Gerät gelieferten oder von einem autorisierten Kundendienstzentrum gekauften Grillplatten und Snack- und Backschale.
- Um die Snack- und Backschale vor Beschädigungen zu schützen, verwenden Sie immer Utensilien aus Kunststoff oder Holz.
- Schneiden Sie unter keinen Umständen Lebensmittel direkt auf der Snack- und Backschale.
- Die heiße Snack- und Backschale weder unter laufendes Wasser halten, noch auf eine empfindliche Fläche legen.
- Um die Eigenschaften der Antihftbeschichtung zu bewahren, erhitzen Sie die Platten nicht zu lange im leeren Zustand.
- Die Snack- und 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 Snack- und Backschale auf.
- Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, waschen Sie die Platten und die Snack- und Backschale gut ab, geben Sie etwas Speiseöl auf die Platten und die Snack- und Backschale und wischen Sie diese dann mit einem saugfähigen Küchentuch ab.
- Legen Sie kein Kochgeschirr auf die Grillfläche des Gerätes.
- Wir raten Ihnen, einen Schwamm, heißes Wasser und Geschirrspülmittel zum Reinigen der Grillplatten und der Snack- und Backschale zu verwenden und diese dann gründlich abzuspülen, um mögliche Rückstände zu entfernen. Trocknen Sie alles sorgfältig mit einem Papiertuch ab.
- Verwenden Sie keine metallischen Topfreiniger, Stahlwolle oder Scheuermittel, um einen Bestandteil Ihres Grills zu reinigen. Verwenden Sie nur Nylon- oder nicht metallische Reinigungspads. Falls sich hartnäckige Speisereste nicht entfernen lassen, lassen Sie die Grillplatten in einer Mischung aus heißem Wasser und Geschirrspülmittel einweichen.
- Die Snack- und Backschale ist keine Backform. Erhitzen Sie diese nicht in einem Ofen oder auf einer anderen Wärmequelle, sondern nur in Ihrem Gerät.

- Erhitzen Sie Ihre Snack- und Backschale nicht mit Öl oder Fett - es könnte möglicherweise zu brennen beginnen.
- Benutzen Sie Ihre Snack- und 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.



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

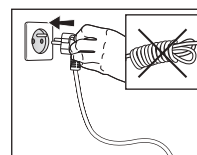
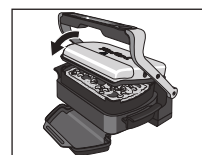
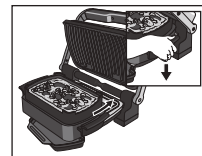


- Legen Sie die Zutaten in die Snack- und Backschale.

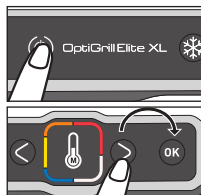
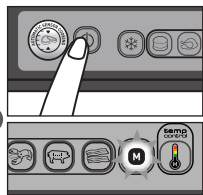


- Öffnen Sie den Grill, nehmen Sie die untere Grillplatte heraus und setzen Sie Ihre Snack- und Backschale stattdessen ein.

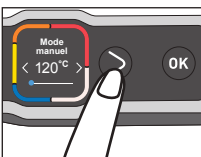
VORSICHT: Achten Sie darauf, dass die obere Grillplatte korrekt in das Gerät eingesetzt ist.



- Wählen Sie den manuellen Modus aus und bestätigen Sie mit OK.

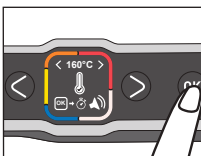


5. Wählen Sie den manuellen Modus aus und bestätigen Sie mit OK.

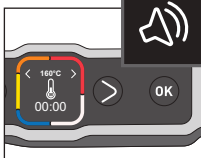


6. Drücken Sie die Taste, bis die Farbe der Leuchtanzeige signalisiert, dass die gewünschte Temperatur erreicht ist.

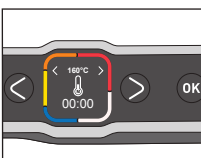
	Optigrill+XL	Optigrill EliteXL
Leuchtende Leuchtanzeige	85°C bis 110°C	120°C
Leuchtende Leuchtanzeige	150°C bis 165°C	170°C
Leuchtende Leuchtanzeige	190°C bis 205°C	210°C
Leuchtende Leuchtanzeige	240°C bis 255°C	250°C



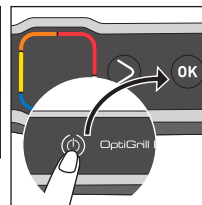
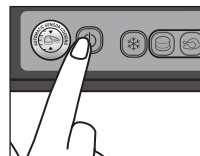
7. Starten Sie den Garvorgang durch Drücken der Taste. Stellen Sie beim Modell Elite XL die Zeit ein und drücken Sie OK.



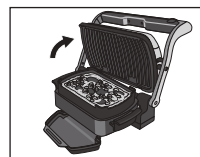
8. Der Grill signalisiert mit einem Piepton, dass die gewünschte Temperatur erreicht ist, und die Leuchtanzeige leuchtet anschließend kontinuierlich. Der Garvorgang beginnt nun.



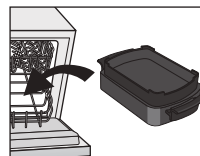
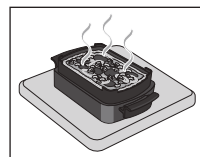
9. Während des Garvorgangs können Sie die Temperatur anpassen. Drücken Sie die Taste, um die gewünschte Temperatur einzustellen (orientieren Sie sich hierzu an den Farben der Leuchtanzeige).



10. Drücken Sie einmal die Ein-/Aus-Taste (Optigrill Elite XL : und dann zur Bestätigung die OK-Taste).



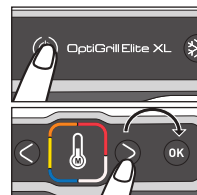
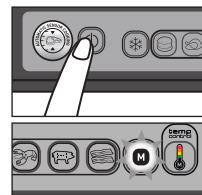
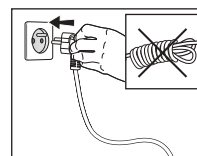
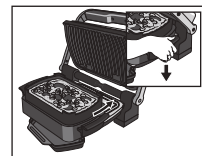
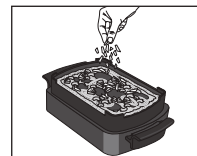
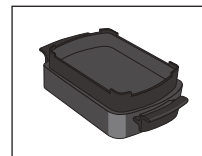
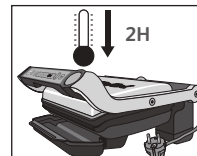
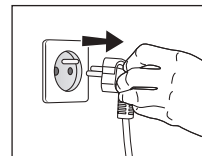
11. Öffnen Sie den Grill und nehmen Sie die Snack- und Backschale an ihren Griffen aus dem Grill.
VORSICHT: Heiße Flächen - es wird empfohlen, Ofenhandschuhe zu tragen.
Das Snack-Zubehör ist sehr heiß; legen Sie es auf eine hitzebeständige Oberfläche.



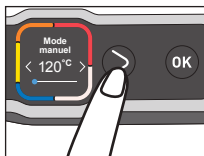
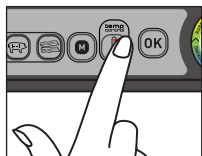
12. Die Snack- und Backschale ist geschirrspülmaschinenfest.

Aanbeveling voor het gebruik van Snack & Bak accessoire

- 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 Snack & Bak accessoire en de hieraan verbonden aanbevelingen.
- Controleer dat beide zijden van de bovenste grillplaat en beide zijden van het Snack & Bak accessoire goed gereinigd zijn vóór gebruik.
- Om schade aan de grillplaten en het Snack & Bak accessoire 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 Snack & Bak accessoire stabiel zijn, een goede positie hebben en correct zijn vastgeklit in het apparaat. Gebruik de grillplaten en het Snack & Bak accessoire die werden meegeleverd met het apparaat of die bij een erkend servicecenter werden gekocht.
- Om schade aan het Snack & Bak accessoire te voorkomen, dient u altijd keukengerei van plastic of hout te gebruiken.
- Snijd het eten nooit direct in het Snack & Bak accessoire.
- Plaats het hete Snack & Bak accessoire niet onder water of op een gevoelig oppervlak.
- Om de eigenschappen van de antiaanbaklaag te behouden, mag u het niet te lang leeg opwarmen.
- Het Snack & Bak accessoire 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 Snack & Bak accessoire.
- Voor het eerste gebruik dient u de platen en het Snack & Bak accessoire 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 Snack & Bak accessoire te reinigen. Spoel de onderdelen vervolgens af om restjes van het reinigingsmiddel te verwijderen. Goed afdrogen met wat keukenpapier.
- Gebruik geen metaalsponsjes, staalwol of andere schurende reinigingsproducten om welk deel van de grill dan ook te reinigen. Gebruik alleen nylon of niet-metalen reinigingssponsjes. In het geval van hardnekkige bakresten, laat u de platen inweken in een heet sopje.
- Het Snack & Bak accessoire is geen bakplaat, plaats het niet in de oven of op een andere hete oppervlakken, behalve in uw apparaat.
- Verwarm het Snack & Bak accessoire niet met olie of vet; hierdoor ontstaat het risico op brand.
- Gebruik het Snack & Bak accessoire niet voor het bruinen van eten.
- Maak geen gebruik van recepten met olie of vet. Dit apparaat is geen friteuse of frituurpan. Daarom is het uitgesloten om patat, donuts, of andere gerechten met olie of vet te maken.

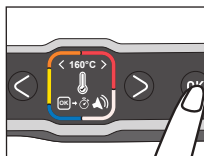


1. Als uw OptiGrill al in gebruik is en u het Snack & Bak accessoire wilt gebruiken, trekt u de stekker uit het stopcontact en laat u het apparaat gedurende minstens 2 uur afkoelen.
2. Doe de ingrediënten in het Snack & Bak accessoire.
3. Open de grill, verwijder de onderste grillplaat en vervang hem door uw Snack & Bak accessoire.
OPGELET: Let op dat de bovenste grillplaat correct geïnstalleerd is in het apparaat.
4. Sluit de grill en steek de stekker in het stopcontact.
5. Kies de handmatige stand en druk op OK om te bevestigen



6. Druk op de knop totdat de gewenste temperatuur is bereikt met behulp van de kleurindicator.

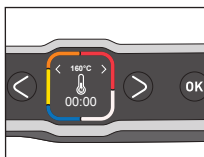
	Optigrill+XL	Optigrill EliteXL
Brandende kleurindicator	85°C tot 110°C	120°C
Brandende kleurindicator	150°C tot 165°C	170°C
Brandende kleurindicator	190°C tot 205°C	210°C
Brandende kleurindicator	240°C tot 255°C	250°C



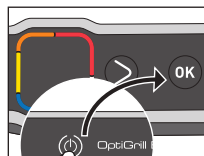
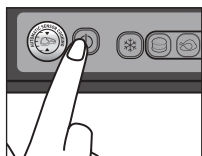
7. Begin met koken door op de knop te drukken. Stel de tijd in op het Elite XL-apparaat en druk op OK..



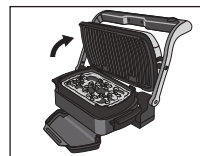
8. Zodra de gewenste temperatuur is bereikt hoort u een piepsignaal van de grill en begint de kleurindicator continu te branden. Dan begint het kookproces.



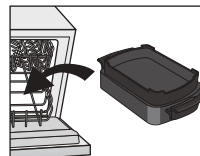
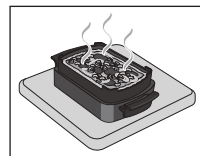
9. U kunt de temperatuur tijdens het kookproces aanpassen. Druk op de knop om de gewenste temperatuur te bereiken (houd tegelijkertijd de kleurindicator in de gaten).



10. Druk op de aan/uit-knop (Optigrill Elite XL: en vervolgens op de OK-knop om te bevestigen).



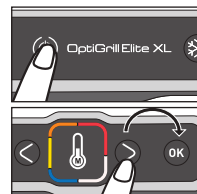
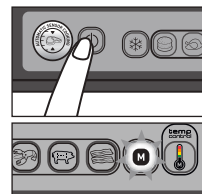
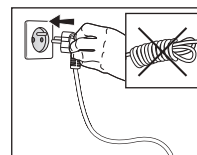
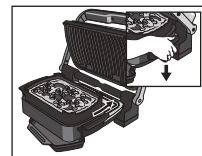
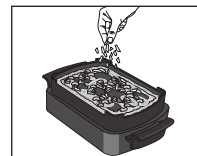
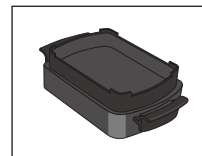
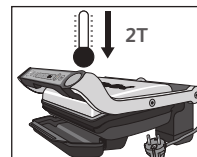
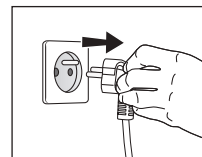
11. Open de grill en verwijder het Snack & Bak accessoire van de grill met behulp van de grepen. **OPGELET:** hete oppervlakken; wij raden het gebruik van ovenwanten aan. Het snacking accessoire is zeer heet, plaats het op een warmtebestendig oppervlak.



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

Anbefalet brug af tilbehøret til snacks og bagning —

- 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 dem inden for rækkevidde.
- Du kan se, hvordan dette tilbehør til snacks og bagning bruges, og hvilke anbefalinger som gælder.
- Sørg for, at begge sider på den øvre grillplade og begge sider på tilbehøret til snacks og bagning rengøres godt før brug.
- For at undgå at ødelægge tilbehøret til snacks og bagning, må det kun bruges sammen med apparatet, som det er beregnet til (put det fx ikke ind i en ovn, på et gaskomfur eller en elektrisk kogeplade osv.).
- Sørg for, at tilbehøret til snacks og bagning er stabilt, godt placeret og sidder ordentligt fast i apparatet. Brug kun grillpladerne og tilbehøret til snacks og bagning, der følger med apparatet, eller tilbehør, som er købt af et godkendt servicecenter.
- For at undgå at beskadige tilbehøret til snacks og bagning, skal du altid bruge plastik- eller træredskaber.
- Fødevarerne må aldrig skæres direkte på tilbehøret til snacks og bagning.
- Når tilbehøret til snacks og bagning er varmt, må det ikke komme under vand eller lægges på en skrøbelig overflade.
- For at bevare grillpladernes klæbefri belægning, må de ikke varme for længe uden mad på.
- Tag aldrig på tilbehøret mens det er varmt, bortset fra håndtagene.
- Apparatet må aldrig varmes uden de 2 grillplader, eller uden den øverste grillplade og tilbehøret til snacks og bagning.
- Inden tilbehøret til snacks og bagning bruges for første gang, skal det vaskes, hvorefter det 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 tilbehøret til snacks 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.
- Tilbehøret til snacks og bagning er ikke en bageplade. Det må ikke puttes i ovnen eller i andre varmekilder end dit apparat.
- Tilbehøret til snacks og bagning må ikke varmes med olie eller fedt på, da dette udgør en risiko for brand.
- Tilbehøret til snacks og bagning 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.



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

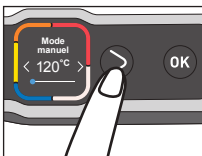
2. Put ingredienserne i tilbehøret til snacks og bagning.

3. Åbn grillen, tag den nederste grillplade ud, og put tilbehøret til snacks og bagning i.

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

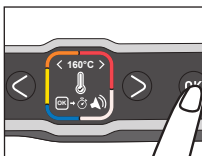
4. Luk grillen, og sæt stikket i stikkontakten.

5. Vælg manuel tilstand, og tryk på OK for at bekræfte.



6. Tryk på knappen indtil den ønskede temperatur er nået, som kan ses på farven på lysindikatoren.

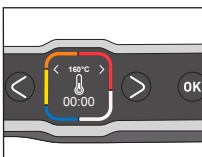
	Optigrill+XL	Optigrill EliteXL
Indikatoren lyser	85°C til 110°C	120°C
Indikatoren lyser	150°C til 165°C	170°C
Indikatoren lyser	190°C til 205°C	210°C
Indikatoren lyser	240°C til 255°C	250°C



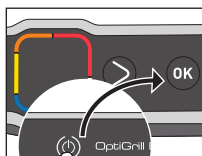
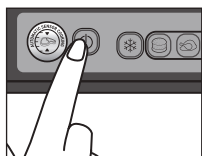
7. Start madlavningen ved at trykke på knappen . På Elite XL-modellen skal du indstille tiden og trykke på OK.



8. Når den ønskede temperatur er nået, siger grillen en bi lyd og lysindikatorerne lyser. Herefter starter tilberedningen.



9. Temperaturen kan justeres under tilberedningen. Tryk på knappen for at nå den ønskede temperatur (hold samtidig øje med farven på lysindikatoren).

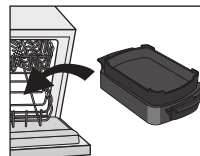
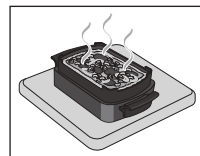


10. Sluk apparatet ved at trykke på tænd/sluk-knap (Optigrill Elite XL: Bekræft derefter ved at trykke på knappen OK).



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

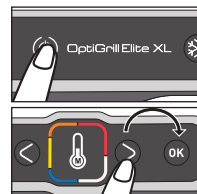
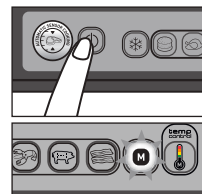
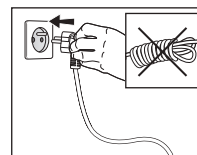
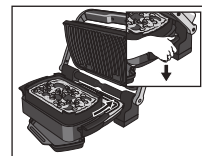
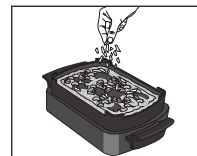
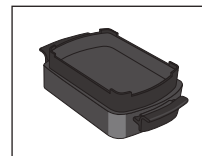
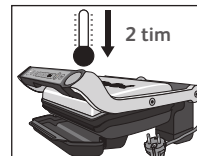
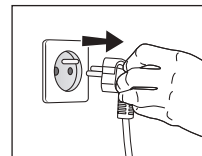
FORSIGTIGT: Ved varme overflader anbefales det at bruge grydevanter. Snack-tilbehøret er meget varmt. Det skal stilles på en varmebestandig overflade.



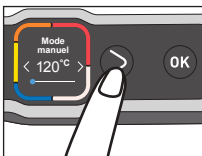
12. Tilbehøret til snacks og bagning må godt komme i opvaskemaskinen.

Rekommendation för användning av tillbehöret Snacking & Baking

- Före första användning, ta bort allt förpackningsmaterial, klistermärken och tillbehör från insidan och utsidan av plattorna.
- Läs igenom instruktionerna noggrant, gemensamt för olika modeller och håll dem inom räckhåll.
- Se apparatens instruktioner för användning med detta Snacking & Baking-tillbehör och tillhörande rekommendationer.
- Kontrollera att båda sidor av den övre grillplattan och att båda sidor av Snacking & Baking-tillbehöret är ordentligt rengjorda före användning.
- För att förhindra skador på grillplattorna och Snacking & Baking-tillbehöret, använd dem endast tillsammans med apparaten de är avsedda för (t.ex. placera inte i en ugn, på en gasspis eller elektrisk kokplatta osv.).
- Säkerställ att plattorna och Snacking & Baking-tillbehören är stabila, bra positionerade och korrekt monterade till apparaten. Använd endast grillplattor och Snacking & Baking-tillbehör som medföljer enheten eller köpts från ett godkänt servicecenter.
- För att undvika att skada Snacking & Baking-tillbehöret, använd alltid köksredskap av plast eller trä.
- Skär aldrig mat direkt på Snacking & Baking-tillbehöret.
- Placera inte Snacking & Baking-tillbehöret under vatten eller på en omtålig yta.
- För att bevara de släpp-lättbelagda ytorna, låt dem inte värmas tomma för länge.
- Snacking & Baking-tillbehöret får aldrig hanteras när det är upphettat, förutom via handtagen.
- Värm aldrig upp apparaten utan de två grillplattorna eller den övre grillplattan och Snacking & Baking-tillbehöret.
- Vid användning för första gången, diska grillplattorna och Snacking & Baking-tillbehöret, håll lite matolja på Snacking & Baking-tillbehöret och torka sedan av det med absorberande hushållspapper.
- Placera inte köksredskap på apparatens matlagningsytor.
- Vi rekommenderar användning av en svamp, varmt vatten och diskmedel för att rengöra grillplattorna och Snacking & Baking, skölj dem sedan noggrant för att avlägsna eventuella rester. Torka ordentligt med luftdritt hushållspapper.
- Använd inte metalliska skursvampar, stålull eller slipande rengöringsmedel för att rengöra någon del av grillen. Använd endast nylon eller icke-metalliska rengöringssvampar. Om något har bränt fast, blötlägg grillplattorna i varmt vatten med diskmedel.
- Snacking & Baking-tillbehöret är inte en ugn, värm inte upp den i en ugn eller någon annan värmekälla förutom i din apparat.
- Värm inte upp ditt Snacking & Baking-tillbehör med olja eller fett, risk för att det kan börja brinna.
- Använd inte ditt Snacking & Baking-tillbehör för bryning.
- Tillaga inte recept med olja eller fett. Denna apparat är inte en frittös eller en stekpanna. Det är därför helt uteslutet att tillaga pommes frites, munkar eller annan matlagning med olja eller fett.

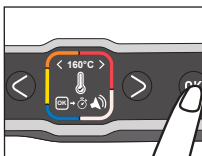


1. Om din OptiGrill redan används och du vill använda ditt Snacking & Baking-tillbehör, dra ut grillens strömkontakt från eluttaget och låt den svalna i minst 2 timmar.
2. Lägg i ingredienserna i Snacking & Baking-tillbehöret.
3. Öppna grillen, ta bort den nedre grillplattan och byt ut den mot ditt Snacking & Baking-tillbehör. **WARNING!** Var noga med att den övre grillplattan är korrekt monterad i apparaten.
4. Stäng igen grillen och anslut den.
5. Välj manuellt läge och bekräfta genom att trycka på OK.

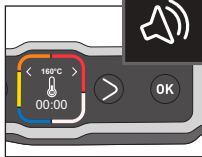


6. Tryck på tills önskad temperatur har uppnåtts med hjälp av indikatorn för färgbelysning.

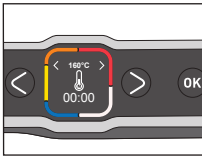
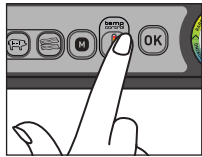
	Optigrill+XL	Optigrill EliteXL
Färgindikator :	85°C till 110°C	120°C
Färgindikator :	150°C till 165°C	170°C
Färgindikator :	190°C till 205°C	210°C
Färgindikator :	240°C till 255°C	250°C



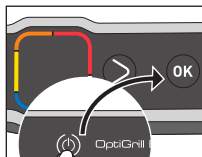
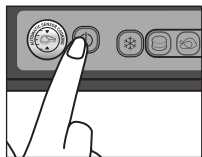
7. Starta tillagningen genom att trycka på -knappen. Ställ in tiden på Elite XL-modellen och tryck på OK.



8. När önskad temperatur har uppnåtts "piper" grillen och färgindikatorn fixeras. Tillagningsprocessen startas sedan.



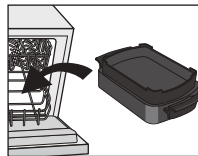
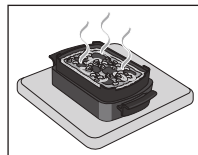
9. Du kan justera temperaturen under tillagningsprocessen. Tryck på -knappen för att uppnå önskad temperatur (följ färgindikatorn).



10. Stäng av apparaten genom att trycka på På/Av-knappen (Optigrill Elite XL: Bekräfta sedan genom att trycka på OK-knappen).



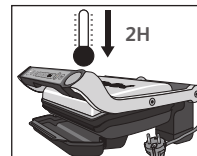
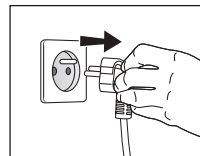
11. Öppna grillen och ta bort Snacking & Baking-tillbehöret från grillen via dess handtag. **WARNING!** Heta ytor, användning av grillvantar rekommenderas. Tillsatsen för tilltugg är mycket varm, placera den endast på ytor som tål höga temperaturer.



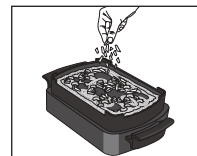
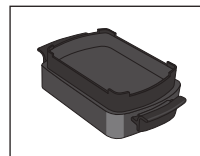
12. Snacking & Baking-tillbehöret kan köras i diskmaskin.

Anbefalt bruk av snacks- og bakeinnsats

- 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 så de er lett tilgjengelige.
- Slå opp i instruksjonene for å finne ut hvordan snacks- og bakeinnsatsen skal brukes, og hvilke anbefalinger som gjelder.
- Sjekk at øvre grillplate og snacks- og bakeinnsatsen er godt rengjort på begge sider før bruk.
- For å unngå skader, må stekeplater og snacks- og bakeinnsatsen 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 snacks- og bakeinnsatsen står stabilt og er korrekt satt inn i apparatet. Bruk bare stekeplatene / snacks- og bakeinnsatsen 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 snacks- og bakeinnsatsen.
- Unngå å legge den varme snacks- og bakeinnsatsen 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.
- Snacks- og bakeinnsatsen må aldri berøres mens den er varm, bortsett fra i håndtaket.
- Apparatet må ikke varmes opp uten de 2 grillplatene eller uten at den øvre grillplaten og snacks- og bakeinnsatsen er på plass.
- Når du bruker apparatet første gang, skal platene og snacks- og bakeinnsatsen 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 metallskrub, stålull eller andre oppskrapende rengjøringsmidler når du skal rengjøre deler av grillen. Bruk bare nylonskrubb eller annet som ikke er av metall. Hvis rengjøringen er vanskelig, kan du legge stekeplatene i bløt i varmt vann med oppvaskmiddel.
- Snacks- og bakeinnsatsen er ikke et stekebrett og må ikke settes i varm ovn eller på en annen varmekilde – kun i apparatet.
- Unngå å varme opp snacks- og bakeinnsatsen med olje eller fett pga. fare for antenning.
- Unngå å bruke snacks- og bakeinnsatsen 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.



1. Hvis din OptiGrill allerede er på og du ønsker å bruke snacks- og bakeinnsatsen, må du ta støpslet ut av kontakten og la apparatet kjøles ned i minst 2 timer.

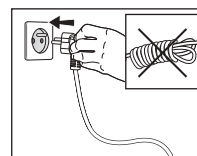
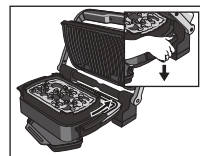


2. Legg ingrediensene direkte på snacks- og bakeinnsatsen.

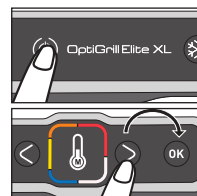
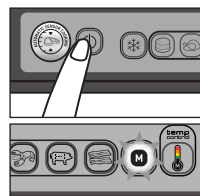


3. Åpne grillen, fjern den nederste grillplaten og sett inn snacks- og bakeinnsatsen.

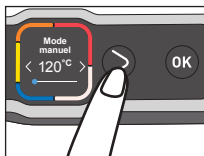
OBS: Pass på at grillplaten er satt riktig inn i apparatet.



4. Lukk grillen og sett inn støpslet.

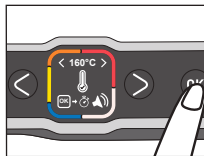


5. Velg manuell modus, og trykk på OK for å bekrefte.



6. Trykk på -knappen til du får temperaturen du vil ha, og som angis med lysindikatoren.

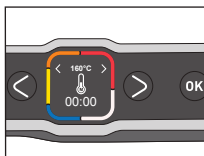
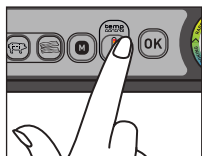
	Optigrill+XL	Optigrill EliteXL
Lysindikator	85°C til 110°C	120°C
Lysindikator	150°C til 165°C	170°C
Lysindikator	190°C til 205°C	210°C
Lysindikator	240°C til 255°C	250°C



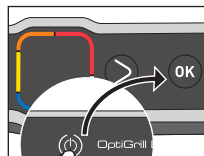
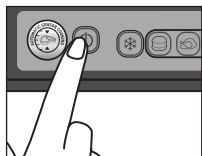
7. Begynn med å trykke ned -knappen. På Elite XL-modellen må du stille inn tiden og trykke på OK.



8. Når temperaturen er nådd, "piper" grillen og lysindikatoren slutter å blinke. Deretter begynner stekeprosessen.



9. Du kan justere temperaturen underveis i prosessen. Trykk på -knappen for å nå ønsket temperatur (følg samtidig med på lysindikatoren).



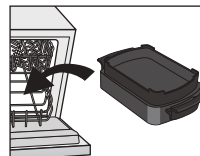
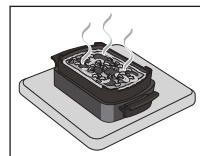
10. Skru av apparatet, trykk på av/på-knappen (Optigrill Elite XL: deretter bekrefter du ved å trykke på OK-knappen).



11. Åpne grillen og ta ut snacks- og bakeinnsatsen ved å holde i håndtakene.

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

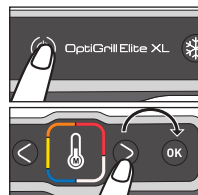
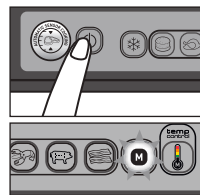
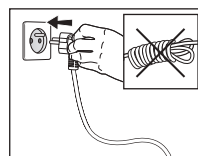
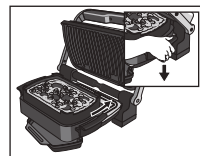
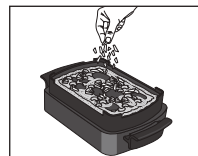
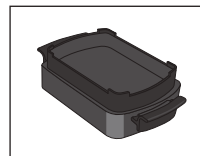
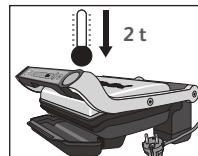
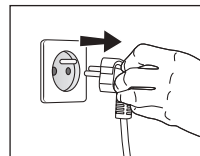
Snacks-tilbehøret er veldig varmt, og skal settes på en varmefast flate.



12. Snacks- og bakeinnsatsen tåler oppvaskmaskin.

Suositus paisto- ja leivontalisäosan käyttämisestä —

- Poista kaikki pakkauskas materiaali, rarrat ja varusteet levyjen sisä- ja ulkopuolelta ennen ensimmäistä käyttökertaa.
- Lue kaikille malleille tarkoitetut yhteiset ohjeet huolellisesti ja pidä ne saatavilla.
- Katso laitteen käyttöohjeista paisto- ja leivontalisäosan käyttö ja siihen liittyvät suositukset.
- Tarkista, että kummatkin ylemmän grillilevyn puolet sekä kaikki paisto- ja leivontalisäosan pinnat on puhdistettu kunnolla ennen käyttöä.
- Vältä grillilevyjen ja paisto- ja leivontalisäosan vaurioitumisen käyttämällä niitä vain siinä laitteessa, mihin ne on suunniteltu (esim. älä laita uuniin, kaasuliedelle tai sähkölevylle jne.).
- Varmista, että levyt ja paisto- ja leivontalisäosa ovat vakaat, hyvin asetetut ja oikein paikoilleen laitteeseen napsautetut. Käytä vain laitteen mukana tulleita levyjä ja paisto- ja leivontalisäosaa tai valtuutetusta huoltoliikkeestä ostettuja.
- Vältä paisto- ja leivontalisäosan vaurioitumisen käyttämällä aina muovisia tai puisia ruoanlaittovälineitä.
- Älä koskaan leikkaa ruokaa suoraan paisto- ja leivontalisäosassa.
- Älä laita kuumaa paisto- ja leivontalisäosaa juoksevan veden alle tai hauraal pinnalle.
- Älä anna sen kuumentua liian pitkään tyhjänä, jotta sen tarttumaton pinnoite säilyy.
- Paisto- ja leivontalisäosaan ei saa koskaan koskea kuumana muualta kuin kahvoista.
- Älä koskaan lämmitä laitetta ilman 2 grillilevyä tai ylägrillilevyä ja paisto- ja leivontalisäosaa.
- Kun käytät levyjä tai paisto- ja leivontalisäosaa ensimmäistä kertaa, pese ne, kaada paisto- ja leivontalisäosaan hieman ruokaöljyä ja pyyhi imukykyisellä talouspyyhkeellä.
- Älä aseta ruoanlaittovälineitä laitteen grillilevyjen päälle.
- Suosittelemme käyttämään sientä, kuumaa vettä ja astianpesuainetta grillilevyjen ja paisto- ja leivontalisäosan puhdistamiseen ja huuhteamaan ne sitten kunnolla, jotta jäämät poistuvat. Kuivaa huolellisesti talouspaperiin.
- Älä käytä metallisia hankaustyynyjä, teräsvillaa tai mitään hankaavia puhdistusaineita minkään grillin osan puhdistamiseen. Käytä vain nailonisia tai muita kuin metallisia puhdistustyynyjä. Mikäli likaa on vaikea puhdistaa, liota grillilevyjä kuumassa pesuainevessa.
- Paisto- ja leivontalisäosa ei ole yleinen leivontavuoka. Älä lämmitä sitä uunissa tai missään muussa lämmön lähteessä kuin tämä laite.
- Älä kuumenna paisto- ja leivontalisäosassa öljyä tai rasvaa, syttymisvaara.
- Älä käytä paisto- ja leivontalisäosaa ruskistamiseen.
- Älä käytä reseptejä, joissa käytetään öljyä tai rasvaa. Tämä laite ei ole rasvakeitin tai friteerauskeitin. Ranskalaisen perunoiden, donitsien sekä muiden öljyssä tai rasvassa tehtävien ruokien tekeminen on täysin kiellettyä.



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

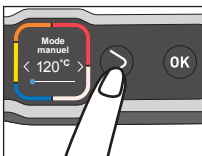
2. Laita ainekset paisto- ja leivontalisäosaan.

3. Avaa grilli ja irrota alempi grillilevy. Aseta sen tilalle paisto- ja leivontalisäosa.

HUOMIO: Pidä huolta, että ylempi grillilevy on asennettu oikein laitteeseen.

4. Sulje grilli ja yhdistä pistorasiaan.

5. Valitse manuaalinen tila ja vahvista painamalla OK-painiketta.



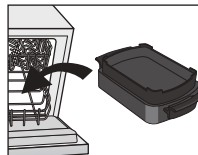
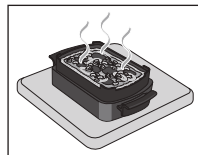
6. Paina -painiketta, kunnes haluttu lämpötila on saavutettu väri-ilmaisimen avulla.

	Optigrill+XL	Optigrill EliteXL
Väri-ilmaisimen :	85°C – 110°C	120°C
Väri-ilmaisimen :	150°C – 165°C	170°C
Väri-ilmaisimen :	190°C – 205°C	210°C
Väri-ilmaisimen :	240°C – 255°C	250°C



11. Avaa grilli ja poista paisto- ja leivontalisäosa käyttäen sen kahvoja.

HUOMIO: kuumia pintoja, käsineiden käyttö suositeltavaa. Paistolisäosa on erittäin kuuma. Aseta se kuumuutta kestäväälle pinnalle.



7. Aloita valmistus painamalla -painiketta. Elite XL -malli: aseta aika ja paina OK-painiketta.

8. Kun haluttu lämpötila on saavutettu, grilli "piippaa" ja väri-ilmaisimen valo palaa kiinteästi. Voit aloittaa ruoan valmistamisen.

9. Voit säätää lämpötilaa valmistuksen aikana. Paina -painiketta, kunnes haluttu lämpötila saavutetaan (seuraa samalla väri-ilmaisinta).

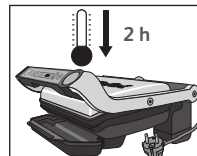
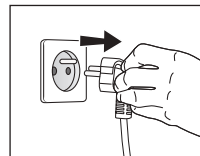
10. Sammuta laite painamalla On/Off-painiketta (Optigrill Elite XL -malli: vahvista painamalla OK-painiketta).

12. Paisto- ja leivontalisäosan voi pestä astianpesukoneessa.

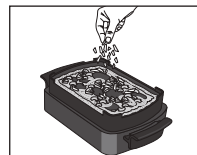
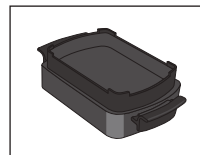
Recomendaciones para el uso del accesorio para horneado y tentempiés

- 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 para horneado y tentempiés, así como las recomendaciones relacionadas.
- Compruebe que los dos lados de la parrilla superior y los dos laterales del accesorio para horneado y tentempiés estén bien limpios antes de usarlos.
- Para evitar que se dañen, utilice las placas de cocción y el accesorio para horneado y tentempiés 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 para horneado y tentempiés estén bien colocados de manera estable y enganchados correctamente en el aparato. Utilice únicamente las placas de cocción y el accesorio para horneado y tentempiés suministrados con el aparato o adquiridos a través de un Centro de Servicio Autorizado.
- Para evitar que se dañe el accesorio para horneado y tentempiés, use siempre utensilios de plástico o de madera.
- No corte nunca los alimentos directamente encima del accesorio para horneado y tentempiés.
- No ponga el accesorio para horneado y tentempiés 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 para horneado y tentempiés 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 para horneado y tentempiés.
- Cuando utilice por primera vez las placas y el accesorio para horneado y tentempiés, lávelos, vierta una pequeña cantidad de aceite para cocinar en el accesorio para horneado y tentempiés 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 para horneado y tentempiés. 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 para horneado y tentempiés 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 para horneado y tentempiés con aceite o grasa; existe riesgo de que se inflame.

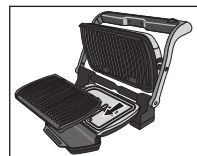
- No utilice el accesorio para horneado y tentempiés para tostar alimentos.
- No haga recetas con aceite o grasa. Este aparato no es una freidora ni una sartén para freír. Por tanto, está totalmente descartado usarla para hacer patatas fritas, donuts, o cualquier otra cocción con aceite o grasa.



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

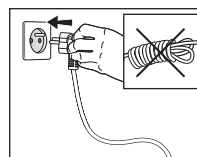
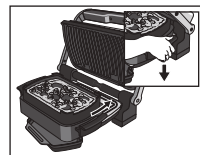


2. Ponga los ingredientes en el accesorio para horneado y tentempiés.

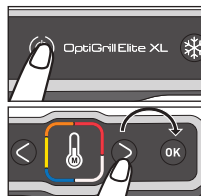
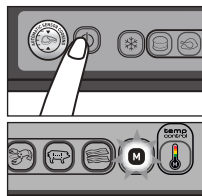


3. Abra el aparato, quite la parrilla inferior y sustitúyala por el accesorio para horneado y tentempiés.

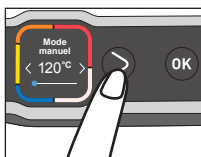
PRECAUCIÓN: Compruebe que la parrilla superior esté instalada correctamente en el aparato.



4. Cierre el aparato y enchúfelo.

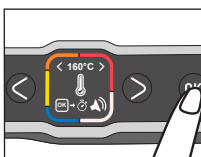


5. Selecciona el modo manual y pulsa OK para confirmar..



6. Pulse el botón hasta que se alcance la temperatura deseada con el indicador luminoso en color.

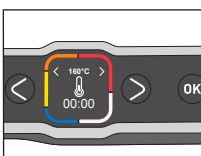
	Optigrill+XL	Optigrill EliteXL
Indicador luminoso en color	85°C a 110°C	120°C
Indicador luminoso en color	150°C a 165°C	170°C
Indicador luminoso en color	190°C a 205°C	210°C
Indicador luminoso en color	240°C a 255°C	250°C



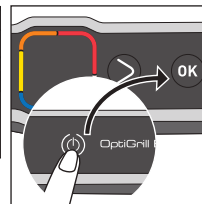
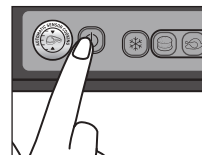
7. Empiece la cocción pulsando el botón . En el modelo Elite XL, configura la hora y pulsa OK.



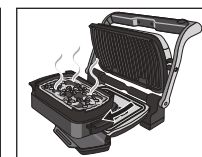
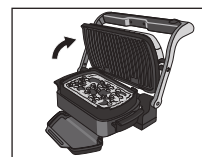
8. Una vez alcanzada la temperatura deseada, el aparato "pita" y el indicador luminoso en color deja de parpadear. Entonces tiene lugar el proceso de cocción.



9. Puede ajustar la temperatura durante la cocción. Pulse el botón para que se alcance la temperatura que desee (siga al mismo tiempo el indicador luminoso en color).

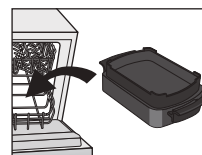
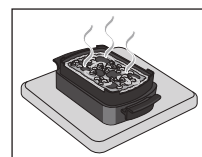


10. Pulse el botón de encendido/apagado (Optigrill Elite XL: y confirme después pulsando el botón «OK»).



11. Abra el aparato y saque el accesorio para horneado y tentempiés sujetándolo por las asas.

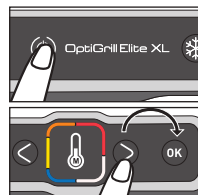
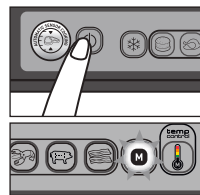
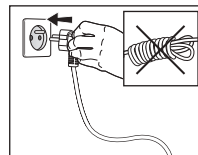
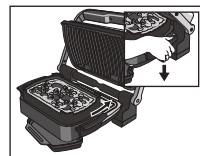
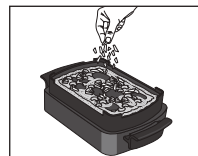
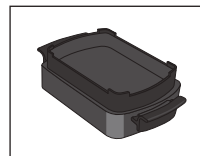
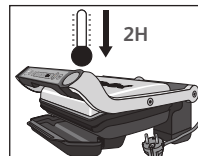
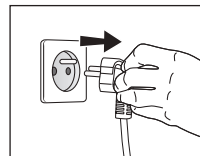
PRECAUCIÓN: superficies calientes, se recomienda utilizar guantes. El accesorio para horneado y tentempiés está muy caliente. Colóquelo sobre una superficie resistente a las temperaturas altas.



12. El accesorio para horneado y tentempiés se puede lavar en el lavavajillas.

Recomendação para a utilização do acessório “Snacking & Baking”

- 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 acessório Snacking & Baking.
- Certifique-se de que ambos os lados da placa assim como o acessório Snacking & Baking estão bem limpos antes da utilização.
- Para evitar danos nas placas e no acessório Snacking & Baking, 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 Snacking & Baking estão estáveis, bem posicionados e devidamente fixados no aparelho. Use apenas as placas e o acessório Snacking & Baking fornecidos com o aparelho ou adquiridos junto de um Serviço de Assistência Técnica autorizado.
- Para preservar o revestimento do acessório Snacking & Baking, utilize sempre uma espátula de plástico ou madeira.
- Nunca corte a comida diretamente no acessório Snacking & Baking.
- Não coloque o acessório Snacking & Baking debaixo de água ou numa superfície frágil.
- Para preservar as qualidades do revestimento antiaderente, não deixe aquecer durante demasiado tempo vazio.
- O acessório Snacking & Baking 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 acessório Snacking & Baking, deite um pouco de óleo de cozinha no acessório Snacking & Baking 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, lã de aço ou quaisquer produtos de limpeza abrasivos para limpar qualquer parte do seu grelhador. Use apenas esponjas de nylon ou que não sejam metálicas. No caso de dificuldades na limpeza, embeba as placas em água quente e detergente líquido para a loiça.
- O acessório Snacking & Baking 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 acessório Snacking & Baking com óleo nem gordura. Existe o risco de inflamação.
- Não use o seu acessório Snacking & Baking 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 cozeduras com óleo ou gordura.



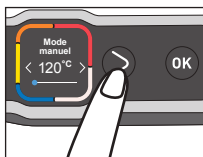
1. Se o seu OptiGrill já estiver a funcionar e quiser usar o seu acessório Snacking & Baking, retire a ficha da tomada e deixe arrefecer durante, pelo menos, 2 horas.

2. Coloque os ingredientes no acessório Snacking & Baking.

3. Abra o grelhador, retire a placa inferior e substitua-a pelo seu acessório Snacking & Baking. CUIDADO: Certifique-se de que a placa superior está corretamente colocada no aparelho.

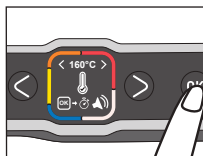
4. Feche o grelhador e ligue a ficha à tomada.

5. Selecione o modo manual e prima OK para confirmar.



6. Prima o botão  até que a temperatura desejada seja atingida, com a ajuda do indicador luminoso.

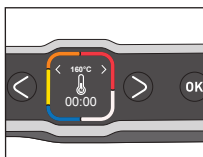
	Optigrill+XL	Optigrill EliteXL
Indicador luminoso 	85°C a 110°C	120°C
Indicador luminoso 	150°C a 165°C	170°C
Indicador luminoso 	190°C a 205°C	210°C
Indicador luminoso 	240°C a 255°C	250°C



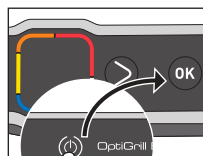
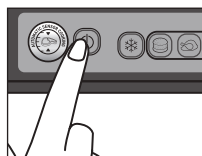
7. Inicie a cozedura premindo o botão . No modelo Elite XL, defina a hora e prima OK.



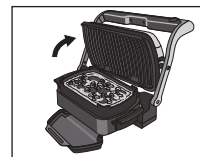
8. Quando a temperatura desejada for atingida, o grelhador emite um sinal sonoro e o indicador luminoso fica fixo. Inicia-se o processo de cozedura.



9. Pode ajustar a temperatura durante o processo de cozedura. Prima o botão  para atingir a temperatura desejada (em simultâneo, siga o indicador luminoso).



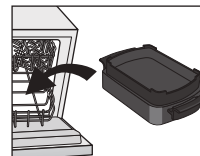
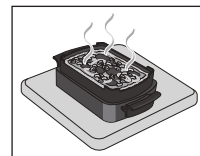
10. Prima o botão de ligar/desligar (Optigrill Elite XL : e depois valide premindo o botão OK).



11. Abra o grelhador e retire o acessório Snacking & Baking, segurando pelas pegas.

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

O acessório de petiscos está muito quente, coloque numa superfície resistente a altas temperaturas.

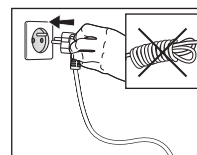
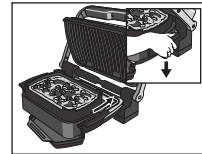
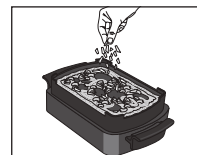
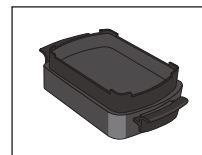
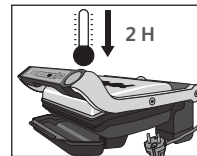
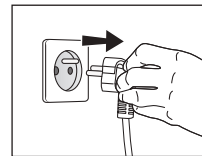


12. O acessório Snacking & Baking é compatível com a máquina de lavar loiça.

Raccomandazioni per l'uso dell'accessorio per la preparazione di snack e prodotti da 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 preparazione di snack e prodotti da forno e le raccomandazioni associate.
- Controllare che entrambi i lati della piastra superiore ed entrambi i lati dell'accessorio per la preparazione di snack e prodotti da forno siano ben puliti prima dell'uso.
- Per evitare danni alle piastre di cottura e all'accessorio per la preparazione di snack e prodotti da 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 preparazione di snack e prodotti da forno siano stabili, ben posizionati e correttamente uniti all'apparecchio. Utilizzare unicamente le piastre di cottura e l'accessorio per la preparazione di snack e prodotti da forno forniti con l'apparecchio o acquistati presso un centro di assistenza autorizzato.
- Per evitare di danneggiare l'accessorio per la preparazione di snack e prodotti da forno, utilizzare sempre utensili di plastica o di legno.
- Non tagliare mai gli alimenti direttamente sull'accessorio per la preparazione di snack e prodotti da forno.
- Non posizionare l'accessorio per la preparazione di snack e prodotti da forno sotto l'acqua o su una superficie fragile.
- Per preservare la qualità del rivestimento antiaderente, non lasciar riscaldare troppo a lungo il prodotto quando è vuoto.
- L'accessorio per la preparazione di snack e prodotti da 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 preparazione di snack e prodotti da forno.
- Quando si utilizza per la prima volta, lavare le piastre e l'accessorio per la preparazione di snack e prodotti da forno, versare un po' di olio da cucina sull'accessorio per la preparazione di snack e prodotti da 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 preparazione di snack e prodotti da 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 preparazione di snack e prodotti da 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 preparazione di snack e prodotti da forno con olio o grasso, in quanto potrebbe bruciarsi.
- Non utilizzare l'accessorio per la preparazione di snack e prodotti da forno per rosolare.
- Non preparare ricette che prevedano l'uso di olio o grasso. Quest'apparecchio non è una friggitrice né una padella. Pertanto, non è possibile utilizzarlo per preparare patatine fritte, ciambelle fritte o altri alimenti contenenti olio o grasso.



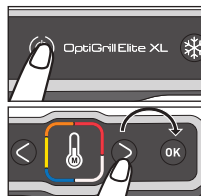
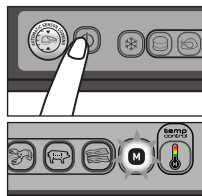
1. Se OptiGrill è già in funzione e si desidera utilizzare l'accessorio per la preparazione di snack e prodotti da forno, rimuovere la spina dell'apparecchio dalla presa elettrica e lasciarlo raffreddare per almeno 2 ore.

2. Porre gli ingredienti sull'accessorio per la preparazione di snack e prodotti da forno.

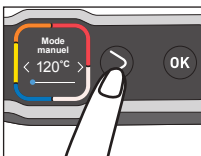
3. Aprire l'apparecchio, rimuovere la piastra inferiore e sostituirla con l'accessorio per la preparazione di snack e prodotti da forno.

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

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

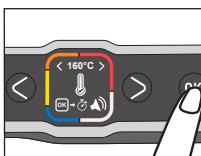


5. Selezionare la modalità manuale e premere OK per confermare.

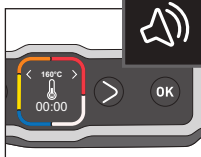


6. Premere il pulsante finché non si raggiunge la temperatura desiderata usando come riferimento la spia luminosa colorata.

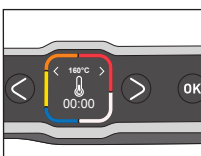
	Optigrill+XL	Optigrill EliteXL
Spia luminosa colorata	85°C - 110°C	120°C
Spia luminosa colorata	150°C - 165°C	170°C
Spia luminosa colorata	190°C - 205°C	210°C
Spia luminosa colorata	240°C - 255°C	250°C



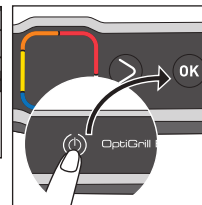
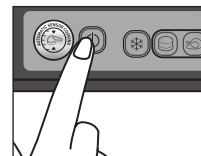
7. Avviare il processo di cottura premendo il pulsante . Sul modello Elite XL, impostare l'ora e premere OK.



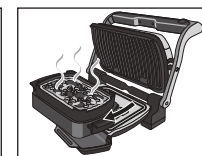
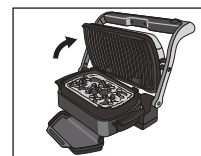
8. Quando si raggiunge la temperatura desiderata, l'unità emette un segnale acustico e la spia luminosa colorata diventa fissa. Dopodiché inizia il processo di cottura.



9. È possibile regolare la temperatura durante il processo di cottura. Premere il pulsante per raggiungere la temperatura desiderata (e utilizzare come riferimento la spia luminosa colorata).



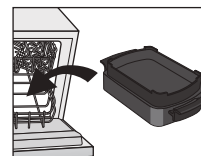
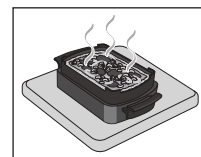
10. Per spegnere l'apparecchio, premere il pulsante di accensione/spengimento (Optigrill Elite XL: confermare premendo il pulsante OK).



11. Aprire l'apparecchio e rimuovere l'accessorio per la preparazione di snack e prodotti da forno utilizzando i manici.

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

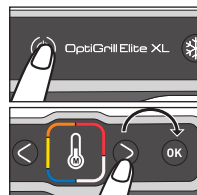
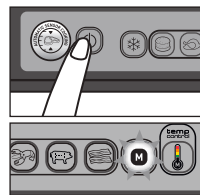
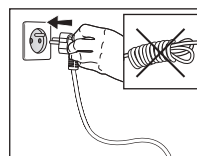
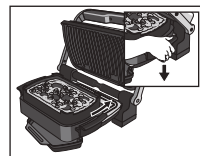
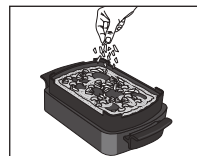
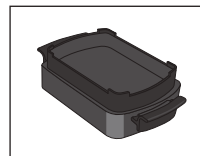
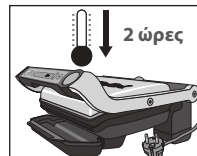
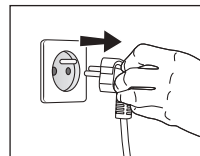
L'accessorio per snack è molto caldo; posizionarlo su superfici resistenti alle alte temperature.



12. L'accessorio per la preparazione di snack e prodotti da forno può essere lavato in lavastoviglie.

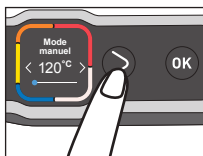
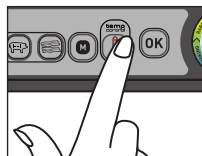
Σύσταση για τη χρήση εξαρτημάτων Snacking & Baking

- 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 Snacking & Baking και τις σχετικές συστάσεις.
- Ελέγξτε ότι και οι δύο πλευρές της επάνω πλάκας ψησίματος, όπως, και οι δύο πλευρές του εξαρτήματος Snacking & Baking είναι απολύτως καθαρές, πριν από τη χρήση.
- Προκειμένου να αποφευχθεί η ζημιά στις πλάκες ψησίματος και στο εξάρτημα Snacking & Baking, 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 Snacking & Baking είναι σταθερά, καλά τοποθετημένα και σωστά προσαρτημένα στη συσκευή. Χρησιμοποιείτε μόνο πλάκες και εξαρτήματα Snacking & Baking που παρέχονται μαζί με τη συσκευή ή έχουν αγοραστεί από εγκεκριμένο κέντρο εξυπηρέτησης.
- Προκειμένου να αποφευχθεί η ζημιά στο εξάρτημα Snacking & Baking, χρησιμοποιείτε μόνο πλαστικά ή ξύλινα εργαλεία κουζίνας.
- Μην κόβετε ποτέ τρόφιμα απευθείας επάνω στο εξάρτημα Snacking & Baking.
- Μην τοποθετείτε το καυτό εξάρτημα Snacking & Baking 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 Snacking & Baking 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 Snacking & Baking.
- Πριν από την πρώτη χρήση, πλύνετε τις πλάκες και το εξάρτημα Snacking & Baking, απλώς λίγο λάδι πάνω στο εξάρτημα Snacking & Baking 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 Snacking & Baking 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 Snacking & Baking δεν αποτελεί σκεύος ψησίματος. Μην το χρησιμοποιείτε στον φούρνο ή σε άλλη πηγή θερμότητας, παρά μόνο με τη συσκευή σας.
- Μην θερμαίνετε το εξάρτημα Snacking & Baking με λάδι ή λίπος. Ενέχει κίνδυνο πυρκαγιάς.
- Μην χρησιμοποιείτε το Snacking & Baking 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.



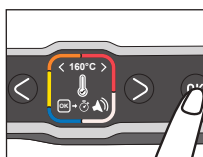
1. Εάν το OptiGrill σας βρίσκεται ήδη σε λειτουργία και θέλετε να χρησιμοποιήσετε το εξάρτημα Snacking & Baking, αποσυνδέστε το από την πρίζα και αφήστε το να κρυώσει για τουλάχιστον 2 ώρες.
2. Τοποθετήστε τα συστατικά στο εξάρτημα Snacking & Baking.
3. Ανοίξτε την ψηστιέρα, αφαιρέστε την κάτω πλάκα ψησίματος και τοποθετήστε το εξάρτημα Snacking & Baking.
ΠΡΟΣΟΧΗ: Βεβαιωθείτε πως η επάνω πλάκα ψησίματος είναι σωστά τοποθετημένη στη συσκευή.

4. Κλείστε την ψηστιέρα και συνδέστε την στην πρίζα.
5. Επιλέξτε τη μη αυτόματη λειτουργία και πατήστε OK για να την επιβεβαιώσετε.

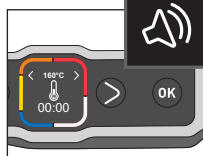


6. Πιέστε το κουμπί μέχρι να επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία, με τη βοήθεια της ενδεικτικής λυχνίας.

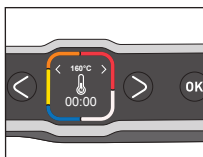
	Optigrill+XL	Optigrill EliteXL
ένδειξη της ενδεικτικής λυχνίας :	85°C έως 110°C	120°C
ένδειξη της ενδεικτικής λυχνίας :	150°C έως 165°C	170°C
ένδειξη της ενδεικτικής λυχνίας :	190°C έως 205°C	210°C
ένδειξη της ενδεικτικής λυχνίας :	240°C έως 255°C	250°C



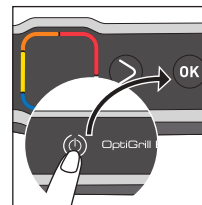
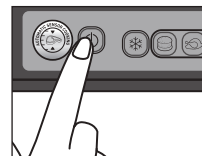
7. Ξεκινήστε το μαγείρεμα, πιέζοντας το κουμπί . Στο μοντέλο Elite XL, ρυθμίστε τον χρόνο και πατήστε OK.



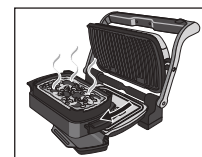
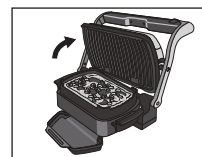
8. Μόλις επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα «μπιπ» και η ενδεικτική λυχνία ανάβει σταθερά. Στη συνέχεια, ακολουθεί η διαδικασία μαγειρέματος.



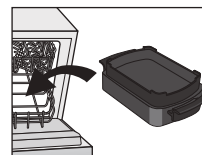
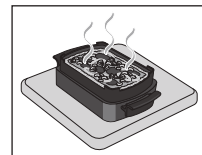
9. Μπορείτε να προσαρμόσετε τη θερμοκρασία, κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος. Πιέστε το κουμπί για να επιλέξετε την επιθυμητή θερμοκρασία (παρακολουθήστε την ενδεικτική λυχνία).



10. Πατήστε το κουμπί On / Off (Optigrill Elite XL: και επιβεβαιώστε πατώντας το κουμπί OK).



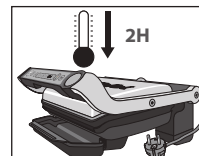
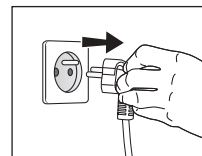
11. Ανοίξτε την ψηστιέρα και αφαιρέστε το εξάρτημα Snacking & Baking από τις χειρολαβές του. ΠΡΟΣΟΧΗ: καυτές επιφάνειες! Συνιστάται η χρήση γαντιών. Το εξάρτημα για σνακ είναι καυτό και πρέπει να τοποθετείται σε επιφάνεια ανθεκτική στις υψηλές θερμοκρασίες.



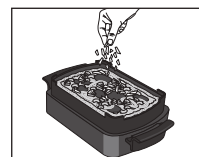
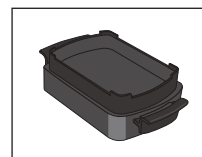
12. Το εξάρτημα Snacking & Baking μπορεί να πλυθεί στο πλυντήριο πιάτων.

Рекомендации по использованию формы для выпечки

- 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 данной формы и прилагаемыми рекомендациями.
- Перед использованием убедитесь, что верхняя пластина гриля и сама форма тщательно очищены с обеих сторон.
- Чтобы предотвратить повреждение пластин и формы, 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 форма устойчивы, надежно зафиксированы и правильно расположены на устройстве. Используйте только пластины и форму, поставляемые в комплекте с устройством или приобретенные в специализированном сервисном центре.
- Чтобы избежать повреждения формы, всегда пользуйтесь только пластиковыми или деревянными кухонными приборами.
- Никогда не режьте пищу непосредственно в форме.
- Не нагревайте пустую форму слишком долго, чтобы не повредить антипригарное покрытие.
- Переносите горячую форму только за ручки.
- Никогда не нагревайте устройство без двух пластин гриля или верхней пластины и формы.
- Перед первым использованием помойте пластины и форму, налейте немного растительного масла в форму, а затем протрите впитывающим кухонным полотенцем.
- Не кладите кухонные приборы на варочные поверхности устройства.
- Для чистки пластин и формы 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.
- Форма для закусок и выпечки не является формой для запекания, не ставьте ее в духовку или любой другой источник тепла, кроме устройства, для которого она предназначена.
- Не нагревайте форму с маслом или жиром внутри, риск возгорания.
- Не используйте форму для поджаривания.
- Не готовьте при помощи формы блюда с маслом или жиром. Данное изделие не является сковородкой или фритюрницей. Поэтому при помощи формы нельзя готовить картофель фри, пончики и другие блюда с большим количеством масла и жира.



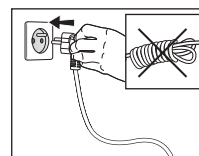
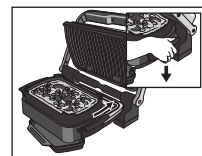
1. Если OptiGrill уже работает и необходимо использовать форму для закусок и выпечки, отсоедините гриль от розетки электросети и дать ему остыть не менее 2 часов.



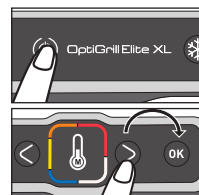
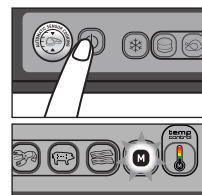
2. Положите ингредиенты в форму для выпечки.



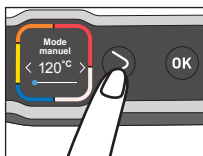
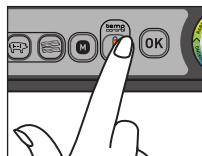
3. Откройте гриль, снимите нижнюю пластину и установите на ее место форму. **ВНИМАНИЕ!** Убедитесь, что верхняя пластина гриля установлена правильно.



4. Закройте гриль и подключите его к электросети.

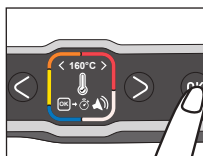


5. Выберите ручной режим и нажмите ОК для подтверждения.



6. Нажимайте кнопку , чтобы установить желаемую температуру при помощи цветного индикатора.

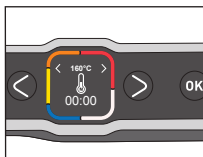
	Optigrill+XL	Optigrill EliteXL
цвет индикатора 	85°C до 110°C	120°C
цвет индикатора 	150°C до 165°C	170°C
цвет индикатора 	190°C до 205°C	210°C
цвет индикатора 	240°C до 255°C	250°C



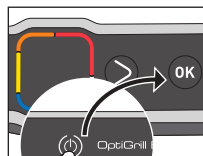
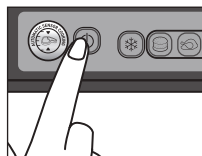
7. Нажмите кнопку , чтобы начать приготовление пищи. Если у вас модель Elite XL, установите время и нажмите OK.



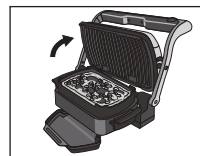
8. Когда гриль нагреется до нужной температуры, он издает звуковой сигнал, а индикатор перестанет мигать. Начинается процесс приготовления.



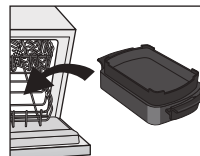
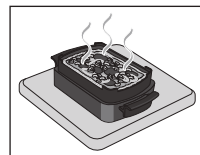
9. Температуру можно регулировать во время процесса приготовления. Нажмите кнопку , чтобы нагреть гриль до желаемой температуры (в соответствии с цветом индикатора).



10. Нажмите кнопку включения / выключения (в Optigrill Elite XL подтвердите нажатием кнопки OK).



11. Откройте гриль и извлеките форму для приготовления закусок и выпечки за ручки. **ВНИМАНИЕ!** Горячая поверхность! Рекомендуется использовать перчатки. Форма очень горячая, ставьте ее только на термостойкую поверхность.

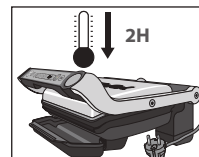
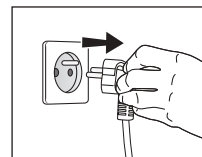


12. Форму можно мыть в посудомоечной машине.

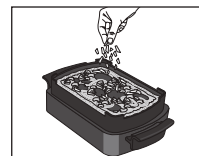
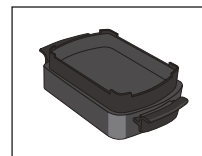
Рекомендації з використання аксесуара для приготування закусок і випічки

- 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 межах досяжності.
- Дивіться інструкції приладу, щоб отримати інформацію про використання цього аксесуара для приготування закусок і випічки та відповідні рекомендації.
- Переконайтеся, що обидві сторони верхньої пластини гриля та обидві сторони аксесуара для приготування закусок і випічки добре очищено перед використанням.
- Щоб запобігти пошкодженню пластин для приготування та аксесуара для приготування закусок і випічки, використовуйте їх тільки в приладі, для якого їх призначено (наприклад, не поміщайте їх у духовку, на газову або електричну плиту тощо).
- Переконайтеся, що пластини та аксесуар для приготування закусок і випічки стійкі, добре розміщені і правильно прикріплені до пристрою. Використовуйте тільки пластини для приготування та аксесуар для приготування закусок і випічки, передбачені для приладу або придбані в авторизованому сервісному центрі.
- Щоб уникнути пошкодження аксесуара для приготування закусок і випічки, завжди використовуйте пластикове або дерев'яне начиння.
- Ніколи не ріжте їжу безпосередньо на аксесуарі для приготування закусок і випічки.
- Не поміщайте гарячий аксесуар для приготування закусок і випічки під воду або на кришку поверхню.
- Щоб зберегти антипригарні властивості покриття, не допускайте його занадто довгого нагрівання без продуктів.
- Не беріть аксесуар для приготування закусок і випічки, коли він гарячий, окрім як за ручки.
- Ніколи не нагрівайте прилад без 2 пластин грилю або без верхньої пластини грилю та аксесуара для приготування закусок і випічки.
- Перед першим використанням вимийте пластини та аксесуар для приготування закусок і випічки, налейте трохи олії на аксесуар для приготування закусок і випічки, а потім протріть його абсорбуючою кухонною серветкою.
- Не ставте кухонне начиння на поверхні пластин для приготування приладу.
- Ми радимо використовувати губку, гарячу воду і мийний засіб для очищення пластин та аксесуара для приготування закусок і випічки, а потім ретельно сполоснути, щоб видалити залишки. Ретельно висушіть 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 чищення. У разі виникнення труднощів з очищенням замочіть пластини в гарячій воді з рідиною для миття посуду.
- Аксесуар для приготування закусок і випічки не є формою для випічки, не ставте його в духовку або будь-який інший нагрівальний прилад, крім вашого приладу, для якого його передбачено.

- Не нагрівайте аксесуар для приготування закусок і випічки з олією або жиром, існує ризик загоряння.
- Не використовуйте аксесуар для приготування закусок і випічки для підсмажування.
- Не готуйте рецепти з олією або жиром. Ваш прилад не є фритюрницею або сковородою. Тому приготування картопля-фрі, пончиків або інших страв з олією або жиром повністю виключається.



1. Якщо ваш прилад OptiGrill уже ввімкнено і ви хочете використовувати аксесуар для приготування закусок і випічки, від'єднайте гриль від джерела живлення та дайте йому охолонути протягом принаймні 2 годин.

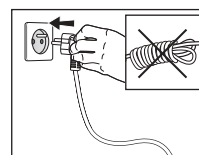
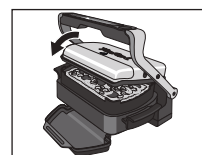
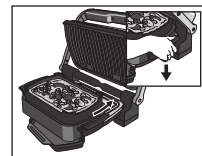


2. Помістіть інгредієнти в аксесуар для приготування закусок і випічки.

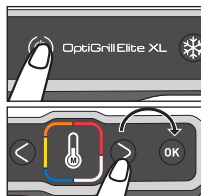
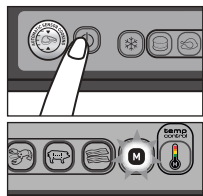


3. Відкрийте гриль, зніміть нижню пластину-гриль і замініть її на аксесуар для приготування закусок і випічки.

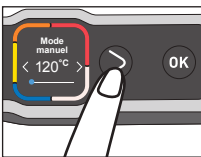
ЗАСТЕРЕЖЕННЯ. Переконайтеся, що верхню пластину грилю правильно встановлено в прилад.



4. Закрийте гриль і підключіть його до розетки.

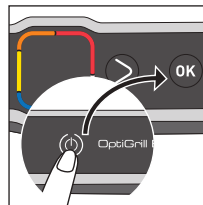
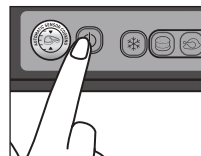


5. Виберіть ручний режим і натисніть OK для підтвердження.

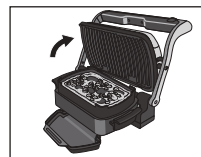


6. Натискайте кнопку , доки світловий індикатор не показуватиме вибрану температуру.

	Optigrill+XL	Optigrill EliteXL
індикатор горить	85°C – 110°C	120°C
індикатор горить	150°C – 165°C	170°C
індикатор горить	190°C – 205°C	210°C
індикатор горить	240°C – 255°C	250°C



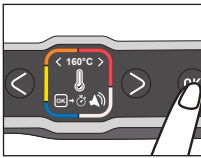
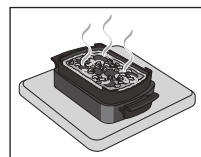
10. Cihazı kapatmak için açma/kapatma düğmesine basın (Optigrill Elite XL: Ardından OK düğmesine basarak onaylayın).



11. Відкрийте гриль і вийміть аксесуар для приготування закусок і випічки з гриля за допомогою ручок.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ: гарячі поверхні, рекомендовано використовувати рукавички.

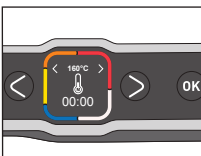
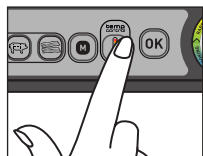
Прилад для приготування закусок дуже гарячий. Ставте його на термостійку поверхню.



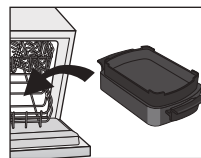
7. Почніть приготування, натиснувши кнопку . На моделі Elite XL установіть час і натисніть OK.



8. Коли потрібної температури досягнуто, гриль видає звуковий сигнал, а світловий індикатор горить безперервно. Відбувається процес приготування.



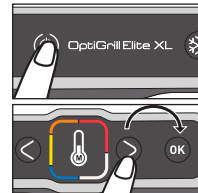
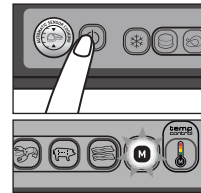
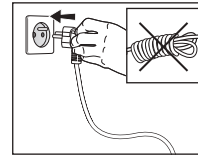
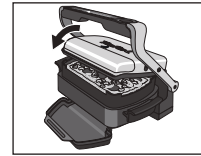
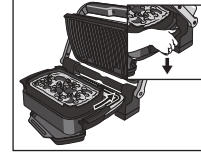
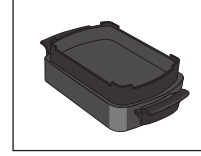
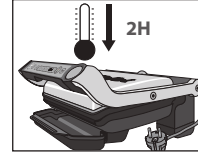
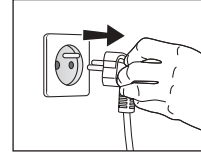
9. Ви можете регулювати температуру під час приготування їжі. Натисніть кнопку , щоб вибрати бажану температуру (стежте за світловим індикатором).



12. Аксесуар для приготування закусок і випічки можна мити в посудомийній машині.

Atıştırma ve Fırınlama aksesuarının kullanım şekli _

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



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

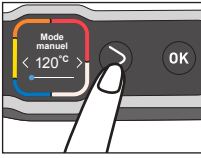
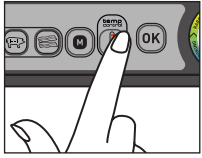
2. Atıştırma ve Fırınlama aksesuarına malzemeyi koyun.

3. Izgarayı açın, alt ızgara plakasını çıkarın ve Atıştırma ve Fırınlama aksesuarı ile değiştirin.

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

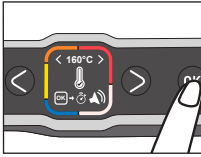
4. Izgarayı kapatın ve fişini takın.

5. Manuel modu seçin ve OK düğmesine basarak onaylayın.



6. Renkli ışık göstergesinin yardımıyla istenen sıcaklığa ulaşılan kadar  düğmesine basın.

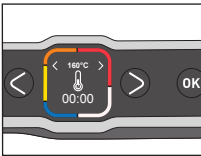
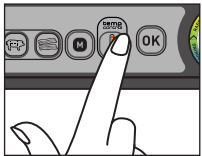
	Optigrill+XL	Optigrill EliteXL
Renkli ışık göstergesi 	85°C ile 110°C	120°C
Renkli ışık göstergesi 	150°C ile 165°C	170°C
Renkli ışık göstergesi 	190°C ile 205°C	210°C
Renkli ışık göstergesi 	240°C ile 255°C	250°C



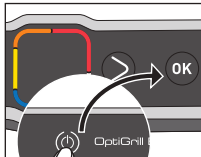
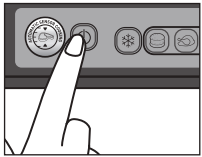
7.  düğmesine basarak pişirmeye başlayın. Elite XL modelinde saati ayarlayın ve OK düğmesine basın.



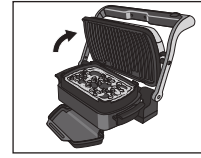
8. İstenilen sıcaklığa ulaşıldığında, ızgara "bip" sesi verir ve renkli ışık göstergesi sabit hale gelir. Ardından pişirme işlemi gerçekleşir.



9. Pişirme ilerleme sırasında sıcaklığı ayarlayabilirsiniz. İstenilen sıcaklığa ulaşmak için  düğmesine basın (aynı zamanda renkli ışık göstergesini takip edin).

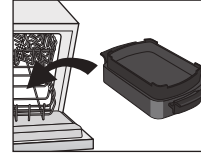
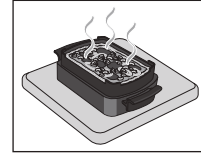


10. Cihazı kapatmak için açma/kapatma düğmesine basın (Optigrill Elite XL: Ardından OK düğmesine basarak onaylayın).



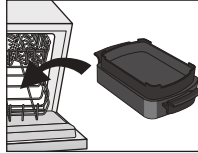
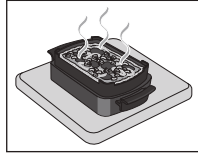
11. Izgarayı açın ve kulplarını kullanarak Atıştırma ve Fırınlama aksesuarını çıkarın.

DİKKAT: Sıcak yüzeyler mevcuttur, eldiven kullanılması tavsiye edilir. Atıştırma aksesuarı çok sıcaktır, yüksek sıcaklıklara dayanıklı bir yüzeye koyun.



12. Atıştırma ve Fırınlama aksesuarı bulaşık makinesinde yıkanabilir.

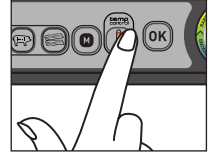
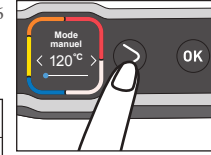
11. افتح الشواية وانزع منها ملحقات الوجبات الخفيفة وملحقات الخبز بفضل مقابضها.
تحذير : اسطح المنتج المكشوفة ساخنة جداً ، استعمال القفازات امر ضروري.
يكون مُلحق «السناك» ساخن جداً، ضعه فوق سطح مقاوم للحرارة.



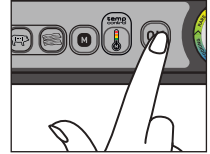
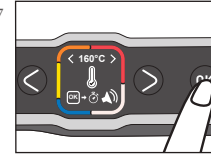
12. يمكن تنظيف ملحقات الوجبات الخفيفة وملحقات الخبز في جلاية الصحون.

6. اضغط على الزر  إلى أن تصل درجة الحرارة إلى المستوى الذي تريده بمساعدة المؤشر الضوئي الملون.

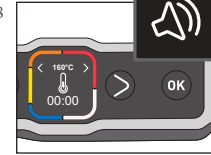
	Optigrill+XL	Optigrill EliteXL
 : المؤشر الضوئي الأخضر الثابت	من 85 إلى 110 درجة مئوية	120 درجة مئوية
 : المؤشر الضوئي الأصفر الثابت	من 150 إلى 165 درجة مئوية	170 درجة مئوية
 : المؤشر الضوئي البرتقالي الثابت	من 190 إلى 205 درجة مئوية	210 درجة مئوية
 : المؤشر الضوئي الأحمر الثابت	من 240 إلى 255 درجة مئوية	250 درجة مئوية



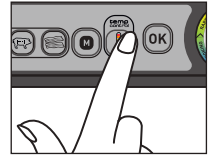
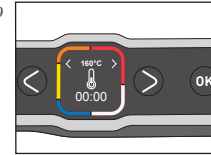
7. يبدأ الطهي بالضغط على الزر  يثبت الزرين  و  ، ويبدأ المؤشر الضوئي بالوميض إلى أن تصل درجة الحرارة إلى المستوى الذي تريده (Optigrill+ XL).



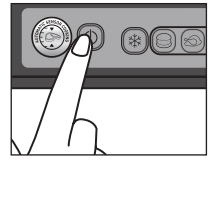
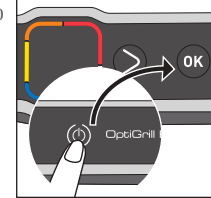
8. عندما تصل درجة الحرارة إلى المستوى المطلوب، تُطلق الشواية إشارة تنبيه صوتية (بيب)، ويثبت المؤشر الضوئي الأحمر عندئذ تبدأ عملية الطهي.



9. يمكنك تعديل درجة الحرارة أثناء عملية الطهي. اضغط على الزر  لكي تصل درجة الحرارة إلى المستوى المطلوب (بمتابعة المؤشر الضوئي الملون في نفس الوقت).

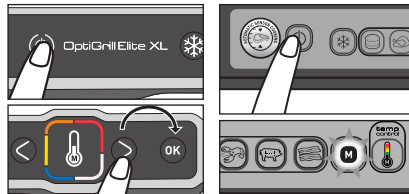
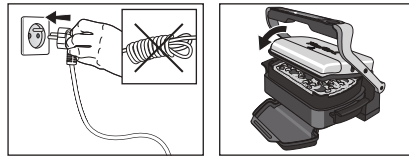
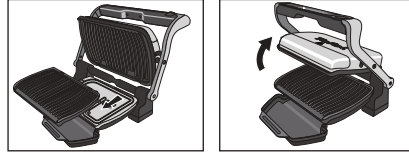
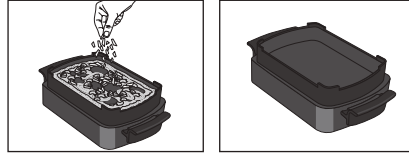
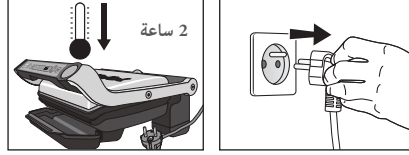


10. اضغط على زر التشغيل / الإيقاف (Optigrill Elite XL) ثم تحقق بالضغط على زر موافق).



توصيات حول استخدام ملحقات الوجبات الخفيفة والخبز

- قبل الإستعمال للمرة الأولى، يجب إزالة مواد التغليف، والملحقات والملاحق من داخل وخارج الأطباق.
- يرجى قراءة الإرشادات بعناية، وهي إرشادات مشتركة لمختلف الموديلات، ويرجى الإحتفاظ بها في متناول اليد.
- يُرجى العودة الى إرشادات استعمال ملحقات الوجبات الخفيفة وملحقات الخبز، والى التوصيات الأساسية المرفقة.
- يُرجى التأكد دائماً أن جانبي طبق الشواية العلوية وجانبي ملحقات الوجبات الخفيفة والخبز قد تم تنظيفها بعناية قبل الإستعمال.
- لكي تتجنب إتلاف أطباق الطهي وملحقات الوجبات الخفيفة وملحقات 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 الخبز مُثبتة في مواقعها، مقللة على مشابكها بشكل صحيح في المنتج. استعمل فقط أطباق الطهي وملحقات الوجبات الخفيفة وملحقات الخبز المرفقة مع الجهاز، أو المشتراة من مركز خدمة مُعتمد لدينا.
- لكي تتجنب إتلاف أطباق الطهي وملحقات الوجبات الخفيفة وملحقات الخبز، استعمل دائماً أدوات الطهي الخشبية.
- لا تُقطع الطعام مباشرة على ملحقات الوجبات الخفيفة وملحقات الخبز.
- لا تضع ملحقات الوجبات الخفيفة وملحقات 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 الوجبات الخفيفة وملحقات الخبز الساخنة باليد، بل من المقابض.
- لا تُسخن المنتج من دون طبقي الطهي والشوي، أو طبق الشواية العليا وملحقات الوجبات الخفيفة وملحقات الخبز.
- عند الإستعمال للمرة الأولى، يجب غسل الأطباق وملحقات الوجبات الخفيفة وملحقات الخبز، يُسكب القليل من زيت الطعام على ملحقات الوجبات الخفيفة وملحقات 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 الوجبات الخفيفة وملحقات الخبز، ثم تُغسل جيداً بالماء لإزالة البقايا. تُجفف جيداً بواسطة منشفة ورقية.
- لا تستعمل اسفنجية معدنية كاشطة، أو حديدية، أو أية منظفات أخرى من هذا النوع لتنظيف أي جزء من أجزاء الشواية، استعمل فقط الاسفنجيات البلاستيكية أو الغير معدنية. في حال صعوبة التنظيف، تُنقع أطباق الطهي بالماء الساخن ممزوجاً بوسائل التنظيف.
- ان ملحقات الوجبات الخفيفة وملحقات الخبز ليست أطباق للخبز، فلا تضعها في الفرن لتسخينها، ولا في أي مصدر حراري آخر، ما عدا الجهاز التابعة له.
- لا تُسخن ملحقات الوجبات الخفيفة وملحقات الخبز في الزيت أو السمن، خطر حدوث اللهب.
- لا تستعمل ملحقات الوجبات الخفيفة وملحقات الخبز للتحميص.
- لا تُحضّر 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.



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

2. ضع المكونات في ملحقات الوجبات الخفيفة وملحقات الخبز.

3. افتح الشواية، انزع طبق الشوي السفلي، وضع مكانه ملحقات الوجبات الخفيفة وملحقات الخبز. تحذير: يُرجى الحرس أن يكون طبق الشواية العلوي مُثبتاً بشكل صحيح في المنتج.

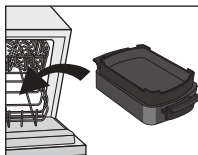
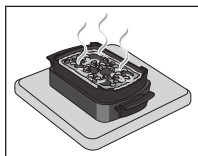
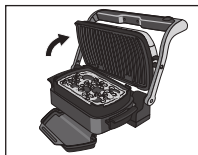
4. اغلق الشواية، واصلها بالتيار الكهربائي.

5. حدد الوضع اليدوي واضغط على OK للتأكيد.

11. گریل را باز کنید و به کمک دسته ها لوازم جانبی خوراک سرپایی و پخت و پز را از گریل بردارید.

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

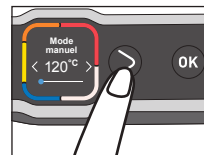
یکون ملحق "السناك" ساخن جداً، ضعه فوق سطح مقاوم للحرارة.



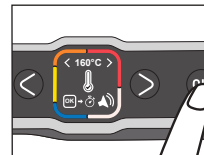
12. لوازم جانبی خوراک سرپایی و پخت و پز قابل شستشو در ماشین ظرفشویی می باشند.

6. دکمه را فشار دهید تا زمانی که با کمک نشانگر چراغ رنگی درجه حرارت مطلوب ایجاد شود.

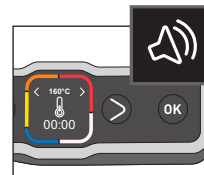
	Optigrill+XL	Optigrill EliteXL
چراغ نمایشگر رنگی	C° 110 به C° 85	C° 120
چراغ نمایشگر رنگی	C° 165 به C° 150	C° 170
چراغ نمایشگر رنگی	C° 205 به C° 190	C° 210
چراغ نمایشگر رنگی	C° 255 به C° 240	C° 250



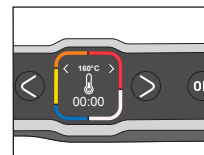
7. با فشار دادن دکمه پخت و پز را شروع کنید. دکمه های و ثابت می شوند، نشانگر چراغ رنگی چشمک می زند تا زمانی که درجه حرارت مطلوب برسد (Optigrill+ XL).



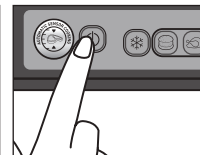
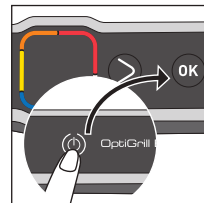
8. وقتی درجه حرارت مطلوب برسد گریل "بوق می زند" (grill beeps) و نشانگر درجه حرارت ثابت می شود. سپس روند پخت و پز اتفاق می افتد.



9. شما می توانید درجه حرارت را در طول پیشرفت پخت و پز تنظیم کنید. برای اینکه به درجه حرارت مطلوب برسید دکمه را فشار دهید (در همان زمان نشانگر چراغ رنگی را دنبال کنید).



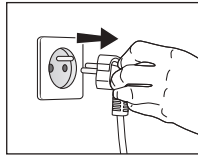
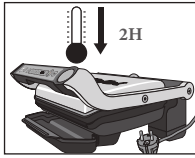
10. دکمه روشن/خاموش رو فشار داده و با فشار روی دکمه ok کانفرم کنید



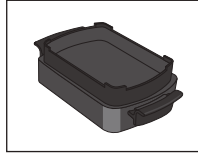
توصیه برای استفاده از لوازم جانبی خوراک سرپایی و پخت و پز

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

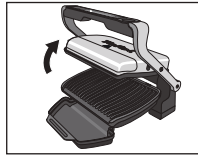
1. اگر آپتی گریل (OptiGrill) هم اکنون روشن است و شما می خواهید از لوازم جانبی خوراک سرپایی و پخت و پز خود استفاده کنید، گریل را از خروجی دیوار بکشید و بگذارید برای حداقل 2 ساعت خنک شود.



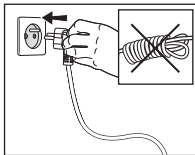
2. مواد را در لوازم جانبی خوراک سرپایی و پخت و پز قرار دهید.



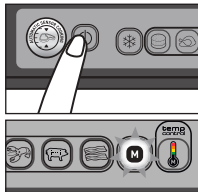
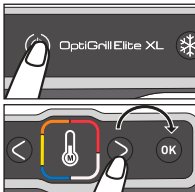
3. گریل را باز کنید، صفحه گریل پائین تر را بردارید و با لوازم جانبی خوراک سرپایی و پخت و پز خود عوض کنید. احتیاط: مراقب باشید که صفحه گریل بالاتر به درستی در دستگاه قرار گرفته باشد.



4. گریل را ببندید و قفل کنید.



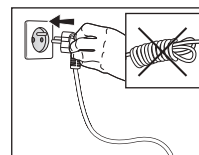
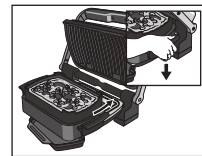
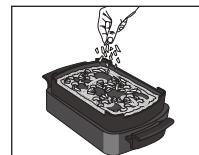
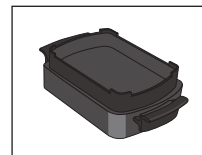
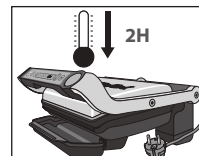
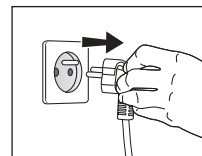
5. حالت دستی را انتخاب کنید و دکمه OK را برای تأیید فشار دهید.



Zalecenia dotyczące używania akcesorium do przekąsek i wypieków

- 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 przystawki do przekąsek i wypieków 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 akcesorium do przekąsek i wypieków zostały dokładnie wyczyszczone.
- Aby nie dopuścić do uszkodzenia płyt do pieczenia i przystawki do przekąsek i wypieków, 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 akcesorium do przekąsek i wypieków były założone stabilnie i w odpowiedniej pozycji oraz aby były poprawnie zaczepione w urządzeniu. W urządzeniu należy używać wyłącznie płyt do pieczenia oraz akcesorium do przekąsek i wypieków dostarczonych w komplecie z urządzeniem lub zakupionych w autoryzowanym punkcie obsługi klienta.
- Aby nie uszkodzić akcesorium do przekąsek i wypieków, należy zawsze używać plastikowych lub drewnianych przyborów kuchennych.
- Nigdy nie należy kroić żywności bezpośrednio na akcesorium do przekąsek i wypieków.
- Akcesorium do przekąsek i wypieków nie należy wkładać pod wodę ani odkładać na delikatnych powierzchniach.
- Aby zachować właściwości powłoki nieprzypierającej, nie należy dopuszczać do jej zbyt długiego nagrzewania na pusto (bez produktów spożywczych).
- Gdy akcesorium do przekąsek i wypieków jest gorące, 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 akcesorium do przekąsek i wypieków.
- Przed pierwszym użyciem, akcesorium do przekąsek i wypieków oraz płyty trzeba umyć. Należy rozprószyć po nich 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 akcesorium do przekąsek i wypieków radzimy używać gąbki, gorącej wody i płynu do mycia naczyń; następnie należy je starannie wypłukać w celu usunięcia jakichkolwiek resztek. Elementy należy starannie wytrzeć do sucha papierowym ręcznikiem.
- Do czyszczenia jakichkolwiek części grilla nie wolno używać metalowych druciaków, wełny stalowej ani ścierających środków czyszczących; należy używać myjek nylonowych lub wykonanych z materiałów niemetalowych. Jeśli mycie przysparza kłopotów, płyty do pieczenia należy namoczyć w gorącej wodzie z płynem do mycia naczyń.
- Akcesorium do przekąsek i wypieków nie jest naczyniem do pieczenia, nie należy jej wkładać do gorącego piekarnika lub stawiać na jakichkolwiek źródłach ciepła innych niż urządzenie.

- Akcesorium do przekąsek i wypieków nie należy podgrzewać z olejem lub innym tłuszczem w środku, ryzyko zapalenia się.
- Akcesorium do przekąsek i wypieków nie należy używać do podrumieniania.
- Nie używać do przepisów, w których stosowany jest olej lub tłuszcz. To urządzenie nie jest frytownicą ani patelnią. Dlatego też absolutnie nie nadaje się do robienia frytek, pączków lub innych wyrobów smażonych w głębokim oleju lub tłuszczu.



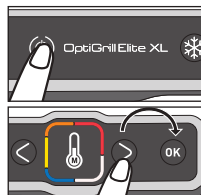
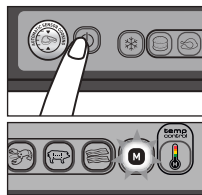
1. Jeżeli OptiGrill jest już włączony, a użytkownik chce użyć akcesorium do przekąsek i wypieków, należy odłączyć grill od zasilania (wyjąć wtyczkę z kontaktu) i pozwolić, aby ostygł przez co najmniej 2 godziny.

2. Włożyć składniki do przystawki do przekąsek i wypieków.

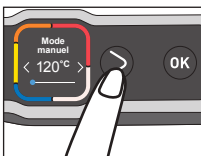
3. Otworzyć grill, wyjąć dolną płytę do grillowania i założyć akcesorium do przekąsek i wypieków.

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

4. Zamknąć grill i włożyć wtyczkę do kontaktu.

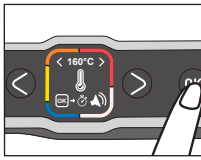


5. Wybrać tryb ręczny i nacisnąć przycisk OK, aby potwierdzić.

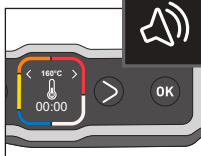


6. Naciskać przycisk , aż zostanie osiągnięta żądana temperatura sygnalizowana kolorem wskaźnika.

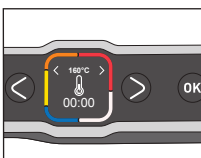
	Optigrill+XL	Optigrill EliteXL
Wskaźnik koloru zielonego, światło ciągłe 	85°C do 110°C	120°C
Wskaźnik koloru żółtego, światło ciągłe 	150°C do 165°C	170°C
Wskaźnik koloru pomarańczowego, światło ciągłe 	190°C do 205°C	210°C
Wskaźnik koloru czerwonego, światło ciągłe 	240°C do 255°C	250°C



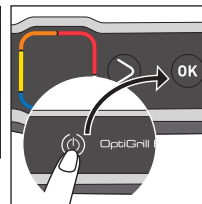
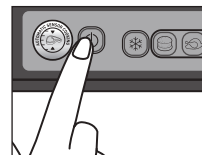
7. Aby rozpocząć pieczenie, nacisnąć przycisk . W modelu Elite XL ustawić czas i nacisnąć przycisk OK.



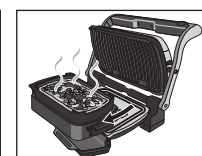
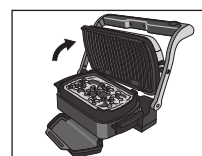
8. Gdy nastawiona temperatura zostanie osiągnięta, grill zasygnalizuje to sygnałem dźwiękowym („bip”), a kolorowy wskaźnik przestanie migać. Następnie rozpocznie się proces pieczenia.



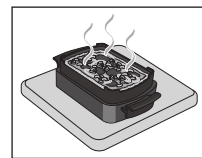
9. W trakcie pieczenia można regulować temperaturę. Aby osiągnąć żądaną temperaturę, należy naciskać przycisk  (i jednocześnie śledzić wskazanie kolorowego wskaźnika).



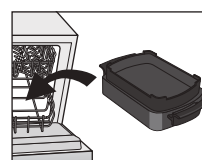
10. Aby włączyć urządzenie, nacisnąć przycisk WŁ./WYŁ. (Optigrill Elite XL: następnie potwierdzić poprzez naciśnięcie przycisku OK).



11. Otworzyć grill i wyjąć z niego akcesorium do przekąsek i wypieków (trzymać za uchwyty). UWAGA: Gorące powierzchnie, zaleca się używanie rękawic kuchennych.



Przystawka do przekąsek jest bardzo gorąca, należy ją położyć na powierzchni odpornej na wysokie temperatury.

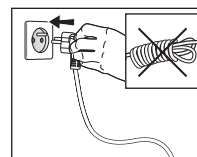
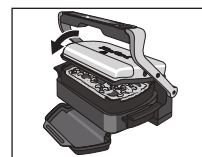
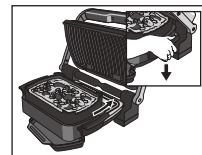
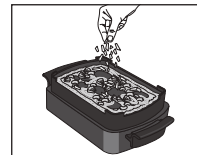
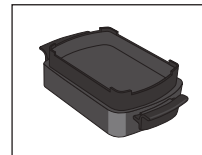
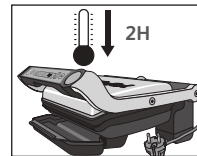
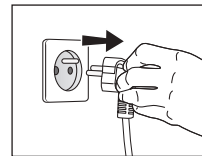


12. Przystawkę do przekąsek i wypieków można myć w zmywarce.

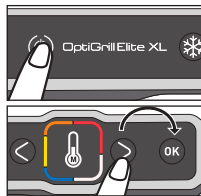
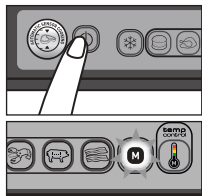
Pengesyoran bagi penggunaan aksesori Pengudap & Pembakar

- Sebelum penggunaan pertama, buang semua bahan pembungkusan, pelekat dan aksesori dari dalam dan luar pinggan.
- Baca arahan dengan teliti, biasa untuk model berbeza dan simpan ia dalam jangkauan.
- Rujuk arahan perkakas bagi penggunaan aksesori Pengudap & Pembakar ini dan pengesyoran yang berkaitan.
- Pastikan bahawa kedua-dua belah plat gril atas dan kedua-dua belah aksesori Pengudap & Pembakar dibersihkan dengan sempurna sebelum digunakan.
- Untuk mencegah kerosakan kepada pinggan memasak dan aksesori Pengudap & Pembakar, hanya gunakannya pada perkakas yang direka untuknya (cth., jangan letak dalam ketuhar, di atas gelang gas atau pinggan panas elektrik, dsb.).
- Pastikan bahawa pinggan dan aksesori Pengudap & Pembakar stabil, diletakkan dengan baik dan diklip pada perkakas dengan betul. Hanya gunakan pinggan memasak dan aksesori Pengudap & Pembakar yang disediakan dengan perkakas atau beli daripada Pusat Perkhidmatan yang Diluluskan.
- Untuk mengelakkan kerosakan aksesori Pengudap & Pembakar, sentiasa guna alat perkakas plastik atau kayu.
- Jangan sekali-kali memotong makanan secara terus di atas aksesori Pengudap & Pembakar.
- Jangan letakkan aksesori Pengudap & Pembakar di dalam air atau di atas permukaan yang mudah pecah.
- Untuk memelihara kualiti saduran tidak melekat, jangan biarkan ia dipanaskan terlalu lama dalam keadaan kosong.
- Aksesori Pengudap & Pembakar tidak boleh dikendalikan panas kecuali dengan pemegang.
- Jangan sekali-kali memanaskan perkakas tanpa 2 plat memasak gril atau dengan plat gril atas dan aksesori Pengudap & Pembakar.
- Ketika menggunakan buat pertama kali, cuci aksesori Pengudap & Pembakar, tuangkan sedikit minyak masak di atas aksesori Pengudap & Pembakar dan kemudian mengelapnya dengan tuala dapur penyerap.
- Jangan letakkan alat perkakas memasak di atas permukaan memasak perkakas.
- Kami menasihatkan anda supaya menggunakan span, air panas dan cecair pencuci untuk membersihkan pinggan memasak dan aksesori Pengudap & Pembakar, kemudian bilas sepenuhnya untuk membuang sebarang sisa. Keringkan sepenuhnya menggunakan tuala kertas.
- Jangan gunakan pad penyental logam, benang keluli atau sebarang pembersih lelas untuk membersihkan mana-mana bahagian gril anda, hanya gunakan pad pembersih nilon atau bukan logam. Dalam keadaan pembersihan yang sukar, rendam pinggan memasak dalam air panas yang dicampur dengan cecair pencuci.
- Aksesori Pengudap & Pembakar bukan bekas pembakar, jangan letak pemanas dalam ketuhar atau di atas sebarang sumber haba lain, selain daripada dalam perkakas anda.
- Jangan panaskan aksesori Pengudap & Pembakar dengan minyak atau gris, risiko keradangan.
- Jangan gunakan aksesori Pengudap & Pembakar untuk membuat pemerangan.

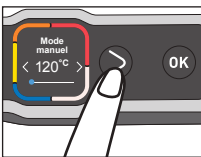
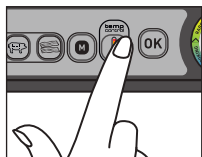
- Jangan buat resipi dengan minyak atau gris. Perkakas ini bukan penggoreng jeluk atau kualiti leper. Oleh itu, ia tidak boleh digunakan untuk membuat kentang goreng, donat atau masakan lain dengan minyak atau gris.



1. Jika OptiGrill anda telah pun berjalan dan anda mahu menggunakan aksesori Pengudap & Pembakar, cabut palam gril daripada saluran keluar dinding dan biarkan ia sejuk sekurang-kurangnya 2 jam.
2. Masukkan ramuan ke dalam aksesori Pengudap & Pembakar.
3. Buka gril, keluarkan plat gril bawah dan gantikan dengan aksesori Pengudap & Pembakar anda.
AWAS: Berhati-hati agar plat gril atas diletakkan dengan betul dalam perkakas.
4. Tutup gril dan palamkannya.

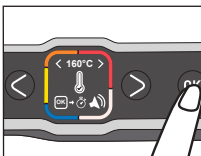


5. Pilih mod manual dan tekan OK untuk sahkan.

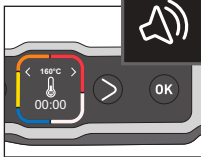


6. Tekan butang sehingga suhu yang dikehendaki dicapai dengan bantuan penunjuk lampu warna.

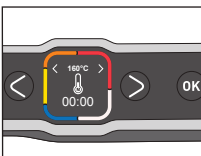
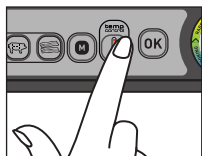
	Optigrill+XL	Optigrill EliteXL
Penunjuk lampu warna	85°C hingga 110°C	120°C
Penunjuk lampu warna	150°C hingga 165°C	170°C
Penunjuk lampu warna	190°C hingga 205°C	210°C
Penunjuk lampu warna	240°C hingga 255°C	250°C



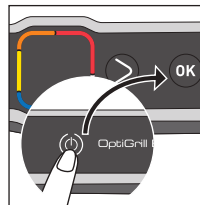
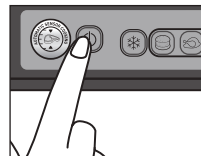
7. Mula memasak dengan menekan butang . Pada model Elite XL, tetapkan masa dan tekan OK.



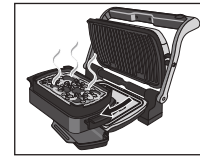
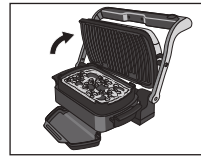
8. Apabila suhu yang dikehendaki dicapai, gril berbunyi "bip" dan penunjuk lampu warna menjadi tetap. Kemudian proses memasak berlaku.



9. Anda boleh melaraskan suhu semasa proses memasak. Tekan butang untuk mencapai suhu yang dikehendaki (ikut penunjuk lampu warna pada masa yang sama).



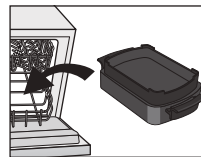
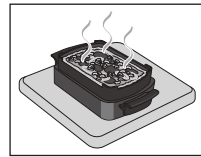
10. Untuk mematikan perkakas, tekan butang Buka/Tutup (Optigrill Elite XL: kemudian sahkan dengan menekan butang OK).



11. Buka gril dan keluarkan aksesori Pengudap & Pembakar daripada gril menggunakan pemegangnya.

AWAS: permukaan panas, penggunaan sarung tangan disyorkan.

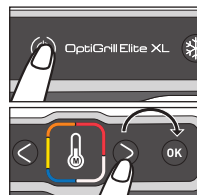
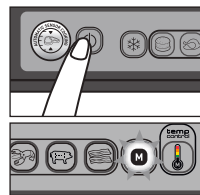
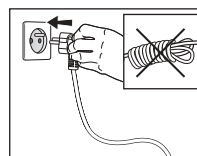
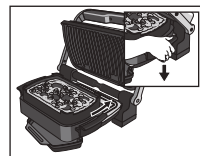
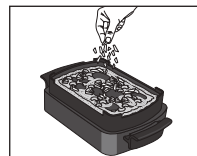
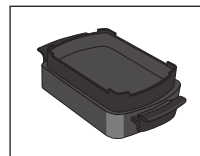
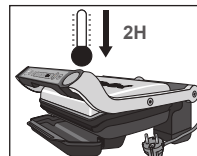
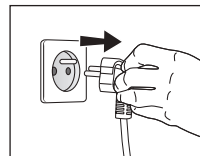
Aksesori kudapan sangat panas, letakkan di atas permukaan yang tahan Suhu panas.



12. Aksesori Pengudap & Pembakar boleh dicuci dengan mesin basuh pinggan.

Жеңіл тамақ және пісіру қосалқы құралы туралы ұсыныс

- Бірінші рет пайдалану алдында бүкіл орауыш материалдарын, стикерлерді және қосалқы құралдарды тақталардың ішінен және сыртынан алыңыз.
- Өртүрлі үлгілерге жалпы нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз және жақын жерде сақтаңыз.
- Осы жеңіл тамақ жасау және пісіру қосалқы құралын пайдалану үшін құрылғы туралы нұсқауларды және байланысты ұсыныстарды қараңыз.
- Пайдалану алдында жоғарғы гриль тақтасының екі жағы да, жеңіл тамақ жасау және пісіру қосалқы құралының екі жағы да жақсылап тазаланғанын тексеріңіз.
- Өзірлеу плиталарының және жеңіл тамақ пісіру және пісіру қосалқы құралының зақымдалуын болдырмау үшін оларды тек өздері арналған құрылғыда пайдаланыңыз (мысалы, оны духовкаға, газ сақинасына немесе электр ыстық плитаға, т.б. қоймаңыз).
- Плиталар және жеңіл тамақ пісіру және пісіру қосалқы құралы қозғалмай тұрғанына, жақсы орналастырылғанына және құрылғыға дұрыс бекітілгеніне көз жеткізіңіз. Тек құрылғымен бірге қамтамасыз етілген немесе бекітілген сервистік орталықтан сатып алынған асүй плиталарын және жеңіл тамақ пісіру және пісіру қосалқы құралын пайдаланыңыз.
- Жеңіл тамақ пісіру және пісіру қосалқы құралын зақымдап алмау үшін өрқашан пластик немесе ағаш асүй керек-жарақтарын пайдаланыңыз.
- Тамақты ешқашан тікелей жеңіл тамақ пісіру және пісіру қосалқы құралында кеспеніз.
- Ыстық жеңіл тамақ пісіру және пісіру қосалқы құралын су астына немесе сынғыш бетке қоймаңыз.
- Жабыспайтын қабаттың сапасын сақтау үшін бос күйде тым ұзақ қызуына жол бермеңіз.
- Тұтқаларды қоспағанда, жеңіл тамақ пісіру және пісіру қосалқы құралын ыстық күйде ешқашан ұстамау керек.
- 2 гриль өзірлеу тақталарынсыз немесе жоғарғы гриль тақтасымен және жеңіл тамақ пісіру және пісіру қосалқы құралымен бірге құрылғыны ешқашан қыздырмаңыз.
- Бірінші рет пайдаланғанда плиталарды және жеңіл тамақ пісіру және пісіру қосалқы құралын жуыңыз, жеңіл тамақ пісіру және пісіру қосалқы құралына біраз өзірлеу майын құйыңыз, содан кейін сіңіргіш сүлгімен сүртіп алыңыз.
- Құрылғының өзірлеу беттеріне асүй керек-жарақтарын қоймаңыз.
- Асүй плиталарын және жеңіл тамақ пісіру және пісіру қосалқы құралын тазалау үшін губканы, ыстық суды және жуу сұйықтығын пайдалану, содан кейін бүкіл қалдықты кетіру үшін мұқият шаю ұсынылады. Қағаз майлықты пайдаланып мұқият кептіріңіз.
- Грильдің кез келген бөлігін тазалау үшін металл қырғыштарды, болат қырғышты немесе ешбір абразивті тазалағышты пайдалануға болмайды. Тек нейлон немесе металл емес тазалау шүберектерін пайдаланыңыз. Тазалау қиын болса, асүй плиталарын жуу сұйықтығымен араластырылған ыстық суда жібітіңіз.
- Жеңіл тамақ жасау және пісіру қосалқы құралы пісіру тәрелкесі емес, духовкаға немесе құрылғыдан басқа кез келген жылу көзіне жылытуға қоймаңыз.
- Жеңіл тамақ пісіру және пісіру қосалқы құралын маймен бірге қыздырмаңыз, тұтану қаупі бар.
- Жеңіл тамақ пісіру және пісіру қосалқы құралын қызарту үшін пайдаланбаңыз.
- Май бар рецептті өзірлемеңіз. Бұл құрылғы қуырма ыдыс немесе таба емес. Сондықтан, қуырылған картопты, бүйрекше бөліштерді немесе май бар басқа нәрселерді өзірлеуге мүлде болмайды.



1. OptiGrill іске қосылған болса және жеңіл тамақ пісіру және пісіру қосалқы құралын пайдаланғыңыз келсе, грильді розеткадан суырыңыз және кемінде 2 сағат бойы суытыңыз.

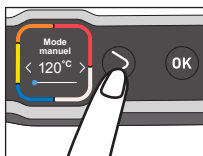
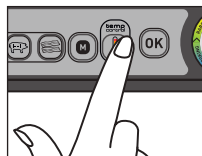
2. Жеңіл тамақ пісіру және пісіру қосалқы құралына ингредиенттер салыңыз.

3. Грильді ашыңыз, төменгі гриль тақтасын алыңыз және жеңіл тамақ пісіру және пісіру қосалқы құралымен ауыстырыңыз.

САҚТЫҚ ЕСКЕРТУ: Жоғарғы гриль тақтасы құрылғыда дұрыс орнатылғанын тексеріңіз.

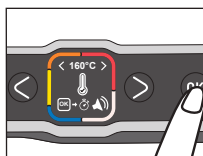
4. Грильді жауып, розеткаға қосыңыз.

5. Қолмен басқару режимін тандап, растау үшін OK түймесін басыңыз.

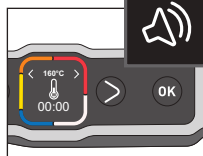


6. Түсті шам индикаторының көмегімен қажетті температураға жеткенше түймесін басыңыз.

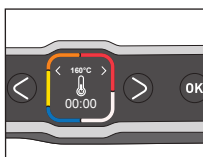
	Optigrill+XL	Optigrill EliteXL
Түсті шам индикаторы	85°C - 110°C	120°C
Түсті шам индикаторы	150°C - 165°C	170°C
Түсті шам индикаторы	190°C - 205°C	210°C
Түсті шам индикаторы	240°C - 255°C	250°C



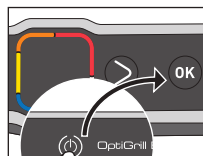
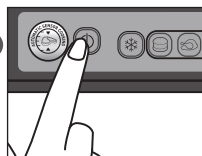
7. Түймесін басу арқылы әзірлеуді бастаңыз. Elite XL моделінде уақытты белгілеп, OK түймесін басыңыз.



8. Қажетті температураға жеткенде гриль дыбыстық сигнал шығарады және түсті шам индикаторы тұрақты болып жанады. Содан кейін әзірлеу процесі орын алады.



9. Әзірлеу орындалып жатқанда температураны реттеуге болады. Қажетті температураға жету үшін түймесін басыңыз (бұл кезде түсті шам индикаторын бақылап отырыңыз).



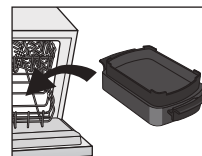
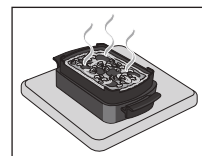
10. Қос./Сөнд. түймесін басыңыз (Optigrill Elite XL : және OK түмесінің көмегімен растаңыз).



11. Грильді ашып, жеңіл тамақ жасау және пісіру қосалқы құралын тұтқаларынан ұстап грильден алыңыз.

САҚТЫҚ ЕСКЕРТУ: ыстық беттер, қолғап пайдалану ұсынылады.

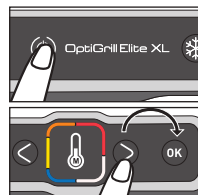
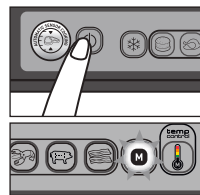
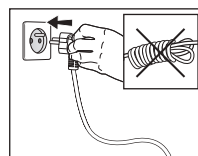
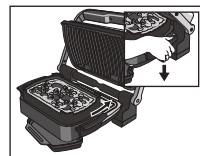
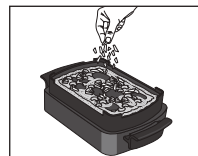
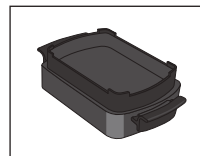
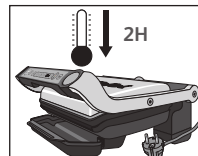
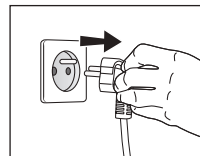
Жеңіл тамақ пісіру қосалқы құралы өте ыстық, ыстық температураларға төзімді бетке қойыңыз



12. Жеңіл тамақ пісіру және пісіру қосалқы құралын ыдыс жуу машинасына салуға болады.

Doporučení pro použití příslušenství pro přípravu občerstvení a pečení

- Před prvním použitím odstraňte veškerý obalový materiál, nálepky a příslušenství zevnitř i vně desek.
- Pečlivě si přečtěte tento návod a mějte jej po ruce; pokyny jsou společné pro různé modely.
- Informace o použití tohoto příslušenství pro přípravu občerstvení a pečení a související doporučení naleznete v návodu k obsluze.
- Před použitím zkontrolujte, zda jsou obě strany horní grilovací desky a obě strany příslušenství pro přípravu občerstvení a pečení dobře vyčištěny.
- Aby nedošlo k poškození varných desek a příslušenství pro přípravu občerstvení a pečení, používejte je pouze se spotřebičem, pro který byly navrženy (například neumísťujte je do trouby, na plynové sporáky nebo elektrické varné desky atd.)
- Ujistěte se, že desky a příslušenství pro přípravu občerstvení a pečení jsou stabilní, dobře umístěny a řádně upevněny na spotřebiči. Používejte pouze varné desky a příslušenství pro přípravu občerstvení a pečení dodané se spotřebičem nebo zakoupené v autorizovaném servisním středisku.
- Aby nedošlo k poškození příslušenství pro přípravu občerstvení a pečení, vždy používejte plastové nebo dřevěné nádoby.
- Nikdy nekrájejte potraviny přímo na příslušenství pro přípravu občerstvení a pečení.
- Nedávejte horké příslušenství pro přípravu občerstvení a pečení pod vodu nebo na křehký povrch.
- Aby se zachovaly nepřilnavé vlastnosti povrchu spotřebiče, nenechávejte ho příliš dlouho hřát prázdný.
- Pokud je příslušenství pro přípravu občerstvení a pečení horké, manipulujte s ním pouze pomocí rukojeti.
- Spotřebič nikdy nespouštějte bez obou grilovacích varných desek nebo jinak než s horní grilovací deskou a příslušenstvím pro přípravu občerstvení a pečení.
- Při prvním použití desky a příslušenství pro přípravu občerstvení a pečení omyjte, nalijte do příslušenství pro přípravu občerstvení a pečení trochu kuchyňského oleje a otřete ho svou kuchyňskou utěrkou.
- Nedávejte kuchyňské náčiní na varné povrchy spotřebiče.
- Při čištění varných desek a příslušenství pro přípravu občerstvení a pečení doporučujeme používat houbičku, horkou vodu a malé množství saponátu; důkladně opláchněte, abyste odstranili veškeré zbytky. Osušte důkladně papírovou utěrkou.
- K čištění jakékoli části grilu nepoužívejte drátěnky ani abrazivní čisticí prostředky, používejte pouze nylonové nebo nekovové houbičky či hadříky. V případě obtížného čištění nechte namočit varné desky v horké vodě smíšené s čisticím prostředkem.
- Příslušenství pro přípravu občerstvení a pečení není pekáč, nepečte v něm v troubě nebo v jiném tepelném zdroji, než je váš spotřebič.
- Nezahřívejte příslušenství pro přípravu občerstvení a pečení s olejem nebo tukem, hrozilo by jeho vznícení.
- Nepoužívejte příslušenství pro přípravu občerstvení a pečení k zapékání.
- Nepoužívejte recepty s olejem nebo tukem. Tento spotřebič není fritéza ani pánev. Je proto zcela vyloučené připravovat v něm hranolky, koblihy nebo jinak vařit s olejem nebo tukem.



1. Pokud je OptiGrill již zapnutý a chcete používat příslušenství pro přípravu občerstvení a pečení, vypojte gril ze zásuvky a nechte ho nejméně na 2 hodiny vychladnout.

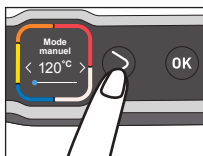
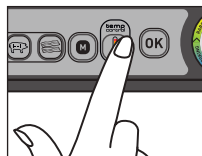
2. Vložte ingredience do příslušenství pro přípravu občerstvení a pečení.

3. Otevřete gril, vyjměte spodní grilovací desku a nahraďte ji příslušenstvím pro přípravu občerstvení a pečení.

UPOZORNĚNÍ: Dejte pozor, aby byla horní grilovací deska správně umístěna do spotřebiče.

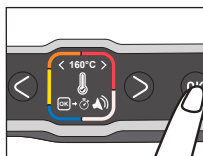
4. Zavřete gril a zapojte ho do zásuvky.

5. Vyberte manuální režim a stisknutím tlačítka OK potvrďte.

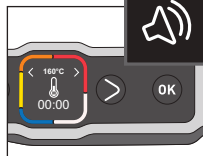


6. Podržte stisknuté tlačítko , dokud barevná kontrolka neukáže, že bylo dosaženo požadované teploty.

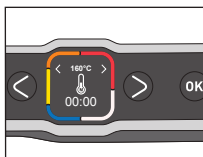
	Optigrill+XL	Optigrill EliteXL
Barevný světelný indikátor 	85°C à 110°C	120°C
Barevný světelný indikátor 	150°C à 165°C	170°C
Barevný světelný indikátor 	190°C à 205°C	210°C
Barevný světelný indikátor 	240°C à 255°C	250°C



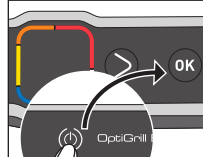
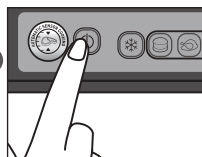
7. Vaření spustíte stisknutím tlačítka . U modelu Elite XL nastavte čas a stiskněte tlačítko OK.



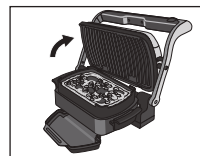
8. Po dosažení požadované teploty gril „pípne“ a barevná kontrolka svítí nepřerušovaně. Tímto okamžikem začíná vaření.



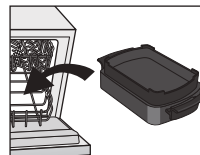
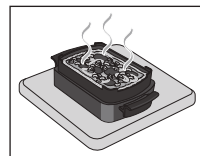
9. Během vaření lze teplotu upravovat. Požadované teploty dosáhnete stisknutím tlačítka  (současně pozorujte barevnou kontrolku).



10. Spotřebič vypnete stisknutím tlačítka Zap./Vyp. (Optigrill Elite XL: poté potvrďte stisknutím tlačítka OK).



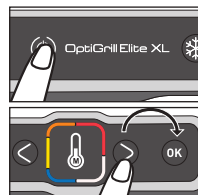
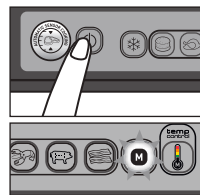
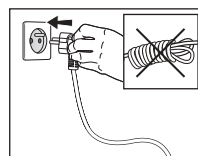
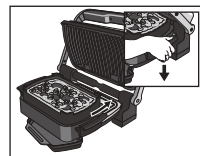
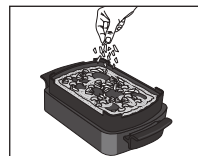
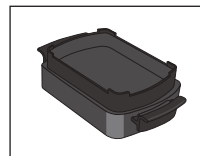
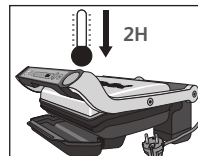
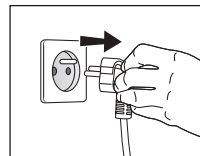
11. Otevřete gril a pomocí úchytů vyjměte příslušenství pro přípravu občerstvení a pečení. **UPOZORNĚNÍ:** Povrchy jsou horké, doporučujeme používat rukavice. Příslušenství pro přípravu občerstvení je velmi horké, položte ho na povrch, který je odolný vůči vysokým teplotám.



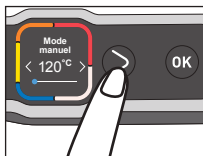
12. Příslušenství pro přípravu občerstvení a pečení můžete mýt v myčce na nádobí.

Az étkezési és sütési 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.
- Az étkezési és sütési 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 az étkezési és sütési tartozék mindkét oldala.
- A sütőlapokat és az étkezési és sütési tartozékokat a károsodás megelőzése érdekében kizárólag azon a készüléken használja, amelyekhez tervezték őket (pl. ne helyezze őket sütőbe, gázrőzsára vagy elektromos főzőlapra stb.).
- Ügyeljen arra, hogy a lapok és az étkezési és sütési tartozék stabilan, megfelelő módon legyen elhelyezve és helyes módon csatlakozzon a készülékhez. Kizárólag a készülékhez mellékelte vagy hivatalos szervizközpontból vásárolt sütőlapokat és étkezési és sütési tartozékokat használjon.
- Az étkezési és sütési tartozék károsodásának elkerülése érdekében mindig műanyag vagy fából készült eszközöket használjon.
- Soha ne vágjon ételeket közvetlenül az étkezési és sütési tartozékon.
- Ne helyezze a forró étkezési és sütési tartozékokat víz alá vagy törékeny felületre.
- A tapadásmentes bevonatot a tulajdonságai megőrzése érdekében ne hagyja túl sokáig üresen melegedni.
- Az étkezési és sütési tartozékokat 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 az étkezési és sütési tartozék.
- Az első használat előtt mossa el a lapokat és az étkezési és sütési tartozékokat, tegyen egy kis mennyiségű sütőolajat az étkezési és sütési tartozékokra, majd törölje le nedvszívó konyhai törölközővel.
- Ne helyezzen sütőeszközöket a készülék sütőfelületeire.
- Javasoljuk, hogy szivacs, forró víz és mosogatószer használatával tisztítsa meg a sütőlapokat és az étkezési és sütési tartozékokat, majd az összes maradvány eltávolítása érdekében alaposan öblítse el őket. Papírtörölő használatával törölje teljesen szárazra.
- Ne használjon fémből 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.
- Az étkezési és sütési tartozék nem sütőedény; ne helyezze sütőbe vagy egyéb hőforrásba, hanem kizárólag a készülékével együtt használja.
- Ne melegítse az étkezési és sütési tartozékokat olajjal vagy zsírral, mert az gyulladás kockázatát jelentené.
- Ne használja az étkezési és sütési tartozékokat pirításhoz.
- Ne készítsen olajat vagy zsírt tartalmazó recepteket. Ez a készülék nem olajsütő, és nem használható serpenyőként. Ezért teljes mértékben kizárt a hasáburgonya vagy fánk készítése és egyéb, olajat vagy zsírt magában foglaló sütés lehetősége.

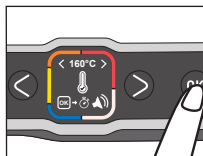


1. Ha az OptiGrill már működésben van, és használni szeretné az étkezési és sütési tartozékokat, akkor húzza ki a grillező tápkábelét a fali aljzatból, és hagyja a grillezőt legalább 2 órán át hűlni.
2. Helyezze a hozzávalókat az étkezési és sütési tartozékba.
3. Nyissa fel a grillezőt, távolítsa el a grillezőlapot, és tegye a helyére az étkezési és sütési tartozékokat. **VIGYÁZAT:** Ügyeljen, hogy a felső grillezőlap helyes módon legyen a készülékbe helyezve.
4. Csukja le a grillezőt, és csatlakoztassa a tápellátáshoz.
5. Válassza ki a kézi üzemmódot, majd a jövhagyáshoz nyomja meg az OK gombot.



6. Nyomja addig a(z)  gombot, amíg el nem éri a kívánt hőmérsékletet a színes jelzőlámpa segítségével.

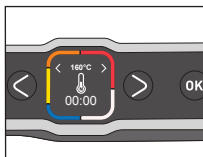
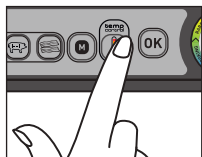
	Optigrill+XL	Optigrill EliteXL
Szín erősség jelző 	85°C-110°C	120°C
Szín erősség jelző 	150°C-165°C	170°C
Szín erősség jelző 	190°C-205°C	210°C
Szín erősség jelző 	240°C-255°C	250°C



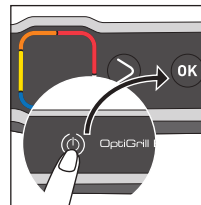
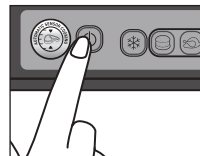
7. A sütést a(z)  gomb megnyomásával kezdheti el. Állítsa be az időt az Elite XL modellen, majd nyomja meg az OK gombot.



8. Amikor a készülék eléri a kívánt hőmérsékletet, a grillező „csipog” egyet, a színes jelzőlámpa pedig folyamatosan kezd világítani. Ezt követően megkezdődik a sütési folyamat.



9. A sütés közben módosítható a hőmérséklet. A kívánt hőmérséklet eléréséhez nyomja meg a  gombot (eközben figyelje a színes jelzőlámpát).

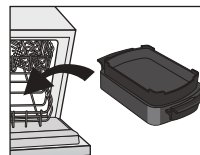
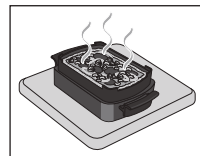


10. A készülék kikapcsolásához nyomja meg a be-/kikapcsoló gombot (Optigrill Elite XL: majd erősítse meg az OK gomb megnyomásával).



11. Nyissa ki a grillezőt, és távolítsa el az étkezési és sütési tartozékot a fogantyújával fogva.

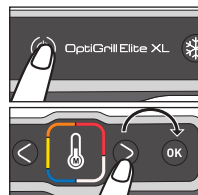
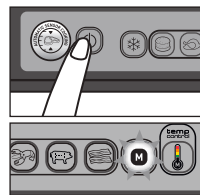
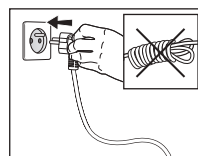
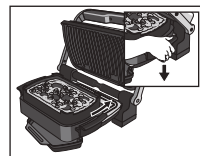
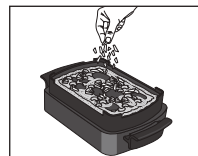
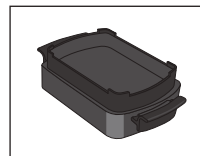
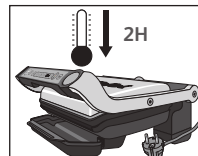
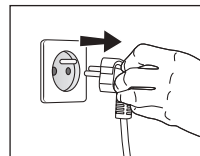
VIGYÁZAT: forró felületek; sütőkesztyű használata javasolt. Az étkezési tartozék nagyon forró; helyezze hőálló felületre



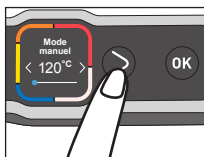
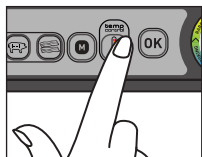
12. Az étkezési és sütési tartozék mosogatógépben tisztítható.

Odporúčanie pre používanie príslušenstva na prípravu občerstvenia a pečenie

- Pred prvým použitím odstráňte všetky obalové materiály, nálepky a príslušenstvo zvnútra aj zvonka platní.
- Pozorne si prečítajte tieto pokyny a majte ich po ruke; pokyny sú spoločné pre rôzne modely.
- Informácie o používaní tohto príslušenstva na prípravu občerstvenia a pečenie a príslušné odporúčania nájdete v návode na obsluhu.
- Pred použitím skontrolujte, či sú obe strany hornej grilovacej platne a obe strany príslušenstva na prípravu občerstvenia a pečenie dobre vyčistené.
- Aby nedošlo k poškodeniu platní a príslušenstva na prípravu občerstvenia a pečenie, používajte ich len so zariadením, pre ktoré boli navrhnuté (napríklad neumiestňujte ich do rúry, na plynové sporáky alebo elektrické varné dosky atp.)
- Uistite sa, že platne a príslušenstvo na prípravu občerstvenia a pečenie sú stabilné, dobre umiestnené a riadne upevnené na spotrebič. Používajte výlučne varné platne a príslušenstvo na prípravu občerstvenia a pečenie dodané spolu so spotrebičom alebo kúpené v schválenom servisnom stredisku.
- Aby nedošlo k poškodeniu príslušenstva na prípravu občerstvenia a pečenie, vždy používajte plastové alebo drevené náčinie.
- Nikdy nerezajte potraviny priamo na príslušenstve na prípravu občerstvenia a pečenie.
- Nedávajte príslušenstvo na prípravu občerstvenia a pečenie pod vodu alebo na krehký povrch.
- V záujme zachovania neprilnavých vlastností povrchu nenechávajte spotrebič príliš dlho zapnutý naprázdno.
- S príslušenstvom na prípravu občerstvenia a pečenie sa nikdy nesmie manipulovať, ak je horúce, len pomocou rukavíc.
- Nikdy nezohrievajte spotrebič bez 2 grilovacích platní alebo s hornou grilovacou platňou a príslušenstvom na prípravu občerstvenia a pečenie.
- Pred prvým použitím umyte platne a príslušenstvo na prípravu občerstvenia a na pečenie, nalejte trochu kuchynského oleja na príslušenstvo na prípravu občerstvenia a na pečenie a utrite savou kuchynskou utierkou.
- Nekladte kuchynské náčinie na varné povrchy spotrebiča.
- Na čistenie varných platničiek a príslušenstva na prípravu občerstvenia a pečenie odporúčame používať špongiu, horúcu vodu a malé množstvo saponátu; dôkladne opláchnite, aby ste odstránili akékoľvek zvyšky. Osušte dôkladne papierovou utierkou.
- Na čistenie akékoľvek časti grilu nepoužívajte kovové drôtenky, škrabky alebo abrazívne čistiace prostriedky, používajte iba nylonové alebo nekovové škrabky. V prípade náročnejšieho čistenia nechajte namočiť varné platne v horúcej vode zmiešanej s čistiacim prostriedkom.
- Príslušenstvo na prípravu občerstvenia a pečenie nie je pekáč, ohrievajte ho len na tomto spotrebiči, nikdy v rúre ani inom zdroji tepla.
- Nezahrievajte príslušenstvo na prípravu občerstvenia a pečenie s olejom alebo tukom, hrozí riziko zapálenia.
- Nepoužívajte príslušenstvo na prípravu občerstvenia a pečenie na zapekanie.
- Nepripravujte recepty s olejom alebo masťou. Tento spotrebič nie je fritéza ani panvica. Preto je úplne vylúčené na ňom pripravovať hranolky, šišky alebo iné jedlá s olejom alebo tukom.

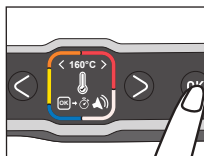


1. Ak je OptiGrill už zapnutý a chcete používať príslušenstvo na prípravu občerstvenia a na pečenie, odpojte gril z elektrickej zásuvky a nechajte ho vychladnúť po dobu najmenej 2 hodín.
2. Vložte suroviny na príslušenstvo na prípravu občerstvenia a pečenie.
3. Otvorte gril, vyberte spodnú grilovaciu platňu a nahradte ju príslušenstvom na prípravu občerstvenia a pečenie.
UPOZORNENIE: Uistite sa, že horná grilovacia platňa je správne umiestnená vo výrobku.
4. Gril zatvorte a zapojte ho.
5. Zvoľte manuálny režim a potvrďte svoj výber stlačením tlačidla OK.

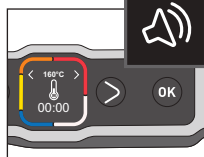


6. Stláčajte tlačidlo , pokiaľ pomocou farebnej kontrolky nedosiahnete požadovanú teplotu.

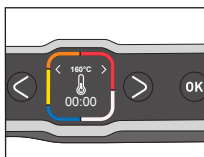
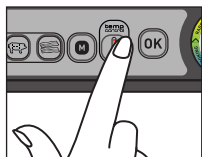
	Optigrill+XL	Optigrill EliteXL
Farebný svetelný indikátor 	85°C až 110°C	120°C
Farebný svetelný indikátor 	150°C až 165°C	170°C
Farebný svetelný indikátor 	190°C až 205°C	210°C
Farebný svetelný indikátor 	240°C až 255°C	250°C



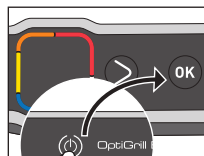
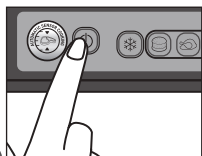
7. Varenie spustíte stlačením tlačidla . Na modeli Elite XL nastavte čas a stlačte tlačidlo OK.



8. Po dosiahnutí požadovanej teploty gril „pípne“ a farebná kontrolka svieti neperušovane. Potom sa začne proces varenia.



9. Počas varenia môžete nastavovať teplotu. Stlačte tlačidlo , pre dosiahnutie požadovanej teploty (súčasne pozorujte farebnú kontrolku).



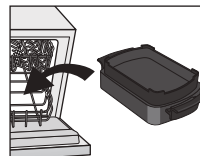
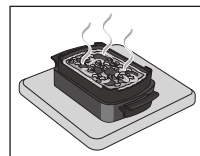
10. Spotrebič vypnete stlačením hlavného vypínača (v prípade modelu Optigrill Elite XL sa vyžaduje následné potvrdenie stlačením tlačidla OK).



11. Otvorte gril a pomocou rukoväti vyberte príslušenstvo na prípravu občerstvenia a pečenie.

POZOR: horúci povrch, odporúča sa použitie kuchynských rukavíc.

Príslušenstvo na prípravu občerstvenia je veľmi horúce, položte na povrch, ktorý je odolný voči vysokým teplotám.



12. Príslušenstvo na prípravu občerstvenia a pečenie je možné umývať v umývačke.

FR	p. 2 – 5
EN	p. 6 – 9
DE	p. 10 – 13
NL	p. 14 – 17
DA	p. 18 – 21
SV	p. 22 – 25
NO	p. 26 – 29
FI	p. 30 – 33
ES	p. 34 – 37
PT	p. 38 – 41
IT	p. 42 – 45
EL	p. 46 – 49
RU	p. 50 – 53
UK	p. 54 – 57
TR	p. 58 – 61
AR	p. 65 – 62
FA	p. 69 – 66
PL	p. 70 – 73
MS	p. 74 – 77
KK	p. 78 – 81
CS	p. 82 – 85
HU	p. 86 – 89
SK	p. 90 – 93