OptiGrill ⊕ XL
Snacking & Baking

FR
EN
DE
NL
DA
SV
NO
FI
ES
PT
IT
EL
RU
UK
TR
AR
FA
PL
KO
ML
JP
TH
SCN
TCN
KK

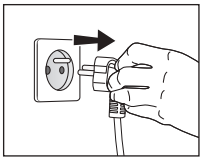
Compatible with:	Yhteensopivuus:	Uyumlu olduğu cihazlar:	ใช้งานได้กับ:	
Compatible avec :	Compatible con:	امتوافقة مع:	兼容于：	
Kompatibel mit:	Compatível com:	سازگار با:	適用於：	
Geschikt voor:	Compatibile con:	Kompatybilność z:	Мынамен үйлесімді:	OptiGrill ⊕ XL
Kompatible med:	Συμβατό με:	호환 가능:		
Kompatibel med:	Совместим с:	Serasi dengan:		
Kompatibel med:	Сумісний з:	互換品：		

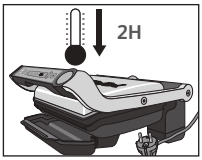
Models:	Mallit:	Modeller:	รุ่น:	
Modèles :	Modelos:	الموديلات:	型号 ：	
Modelle:	Modelos:	مدل ها:	產品型號：	
Modellen:	Modelli:	Modele:	Үлгілер:	GC724 xx series
Standardcertifikater:	Μοντέλα:	모델:		
Modeller:	Модели:	Model:		
Modeller:	Моделі:	機種：		

FR

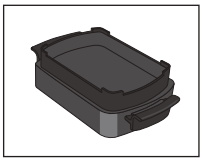
Recommandations pour l'utilisation de l'accessoire Snacking & Baking :

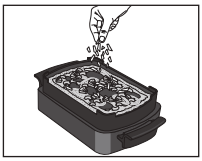
- Enlevez tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur des plaques.
- Lire attentivement et garder à portée de main les instructions de cette notice, communes aux différents modèles.
- Référez-vous à la notice de l'appareil et à ces recommandations pour l'utilisation 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 récurer métallique, de laine d'acier ou de produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer toute partie du gril, utilisez uniquement des tampons de nettoyage en nylon ou non métalliques. En cas de difficulté, trempez les plaques de cuisson dans de l'eau chaude avec du détergent à vaisselle.
- L'accessoire 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 rissolage.
- Ne pas faire de recette avec huile ni graisse. Cet appareil n'est pas une friteuse, ni une sauteuse. Il est donc totalement exclu de réaliser des frites, des beignets, ou tout autre cuisson avec de l'huile ou de la graisse.



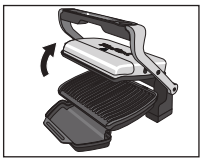


1. Si votre Optigrill est déjà en marche et que vous voulez utiliser votre accessoire Snacking & Baking, débranchez le gril et laissez le refroidir pendant au moins 2 heures.



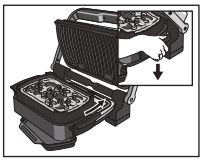


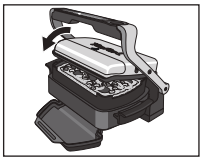
2. Mettez les ingrédients dans l'accessoire Snacking & Baking.

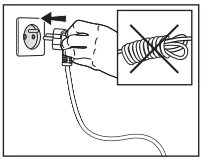


3. Ouvrez le gril, retirer la plaque de cuisson inférieure et remplacez la par votre accessoire Snacking & Baking.

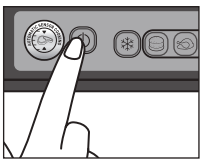
ATTENTION : Veillez à ce que la plaque gril supérieure soit correctement positionée dans l'appareil.

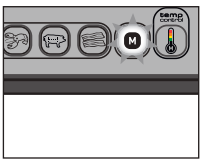






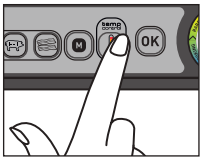
4. Fermez le gril et branchez le.





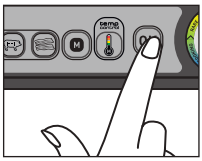
5. Appuyer sur le bouton marche/arrêt, les boutons et OK clignotent, l'indicateur de couleur est vert . Le bouton « M » est allumé pour indiquer que le mode Manuel est activé.

FR



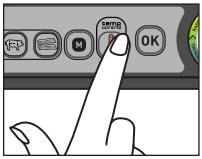
6. Appuyez sur le bouton jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte avec l'aide de l'indicateur de couleur.

- Indicateur de couleur fixe vert : 85˚c à 110˚c
- Indicateur de couleur fixe jaune : 150˚c à 165˚c
- Indicateur de couleur fixe orange : 190˚c à 205˚c
- Indicateur de couleur fixe rouge : 240˚c à 255˚c

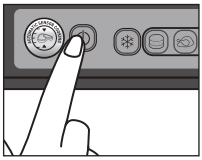


7. Démarrez la cuisson en appuyant sur le bouton OK. Les boutons et OK sont fixes, l'indicateur de couleur clignote jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte.

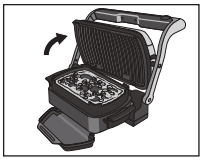
8. Quand la température souhaitée est atteinte, le gril emet un signal sonore et l'indicateur de couleur devient fixe. Alors le processus de cuisson commence.

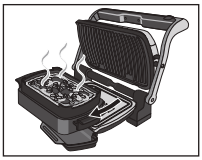


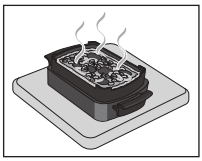
9. Vous pouvez ajuster la température pendant la cuisson. Appuyez sur le bouton afin d'atteindre la température désirée (suivre en même temps la couleur de l'indicateur).



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



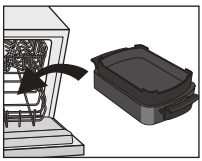




11. Ouvrez le gril et retirez l'accessoire Snacking & Baking en le prenant par ses poignées.

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.

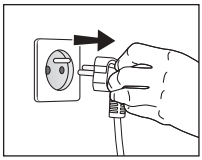


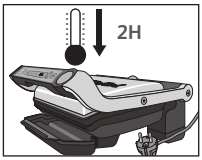
12. L'accessoire Snacking & Baking passe au lave-vaisselle.

EN

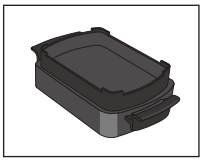
Recommendation for the use of Snacking & Baking accessory

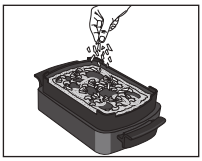
- Before first use, remove all packaging materials, stickers and accessories from the inside and the outside of the plates.
- Read the instructions carefully, common to different models and keep them within reach.
- Refer to the appliance instructions for the use of this Snacking & Baking accessory and 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 metalling 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.



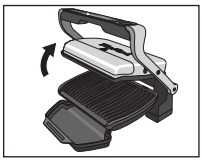


1. If your OptiGrill is already running and you want to use your Snacking & Baking accessory, unplug grill from wall outlet and let it cool for at least 2 hours.



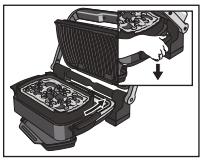


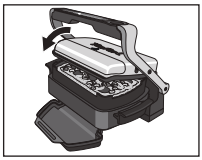
2. Put the ingredients in the Snacking & Baking accessory.

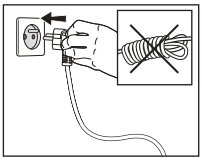


3. Open the grill, remove lower grill plate and replace by your Snacking & Baking accessory.

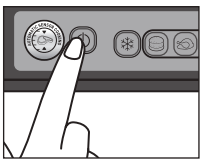
CAUTION: Be careful that upper grill plate is correctly installed in the appliance.

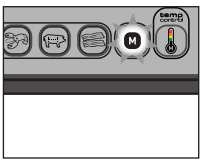






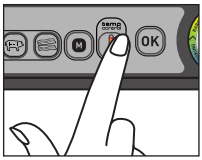
4. Close the grill and plug it.



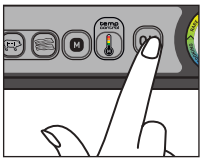


5. Press the On/Off button, the and OK buttons blink, the color light indicator is green . The button “M” is lighted fixed to indicate that Manual mode is activated.

EN

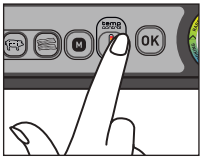


6. Press the button until desired temperature is reached with the help of the color light indicator.
- Fixed green color light indicator: 85˚c to 110˚C
- Fixed yellow color light indicator: 150˚C to 165˚C
- Fixed orange color light indicator: 190˚C to 205˚C
- Fixed red color light indicator: 240˚C to 255˚C

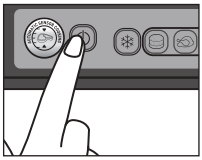


7. Begin cooking by pressing the OK button. The and OK buttons become fixed, the color light indicator blinks until temperature desired is reached.

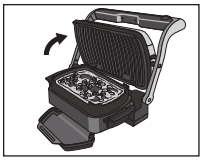
8. When the desired temperature is reached the grill “beeps” and the color light indicator becomes fixed. Then the cooking process takes place.

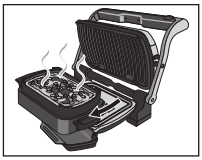


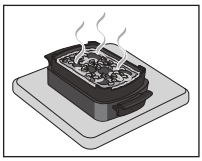
9. You can adjust the temperature during the cooking progress. Press the button in order to reach the desired temperature (follow at the same time the color light indicator).



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



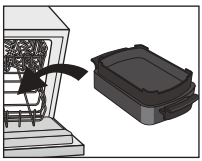




11. Open the grill and remove the Snacking & Baking accessory from the grill thanks to its handles.

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

The snacking accessory is very hot, put on surface resistant to hot Temperatures



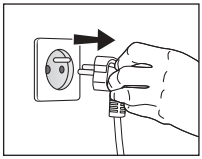
12. The Snacking & Baking accessory can go in the dishwasher.

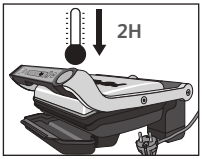
DE

Empfehlung zum Gebrauch der Snack- und Backschale

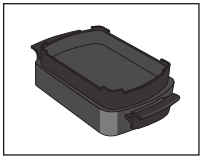
- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch sämtliches Verpackungsmaterial, Aufkleber und Zubehör von der Innen- und Außenseiten der Platten.
- Lesen Sie aufmerksam die Anleitungen, die auf verschiedene Modelle zutreffen, und bewahren Sie die Anleitungen in Reichweite auf.
- Ziehen Sie die Bedienungsanleitungen für den Gebrauch dieser 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 Antihaftbeschichtung 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.

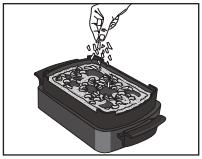
- Erhitzen Sie Ihre Snack- und Backschale nicht mit Öl oder Fett - es könnte möglicherweise zu brennen beginnen.
- Benutzen Sie Ihre Snack- und Backschale nicht zum Anbraten.
- Bereiten Sie keine Gerichte mit Öl oder Fett zu. Dieses Utensil ist keine Fritteuse oder Bratpfanne. Aus diesem Grund dürfen damit unter keinen Umständen Pommes frites, Donuts oder andere Speisen zubereitet werden, für deren Zubereitung Öl oder Fett erforderlich ist.



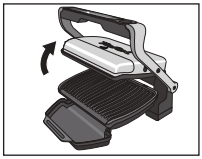


1. Wenn Ihr OptiGrill bereits in Betrieb ist und Sie möchten Ihre Snack- und Backschale benutzen, ziehen Sie den Stecker des Grills aus der Steckdose und lassen Sie ihn mindestens zwei Stunden lang abkühlen.



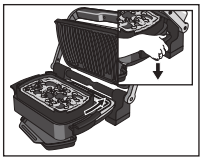


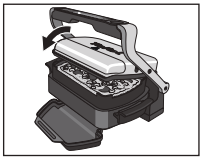
2. Legen Sie die Zutaten in die Snack- und Backschale.

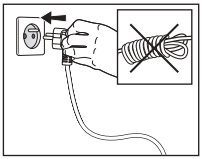


3. Öffnen Sie den Grill, nehmen Sie die untere Grillplatte heraus und setzen Sie Ihre Snack- und Backschale stattdessen ein.

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

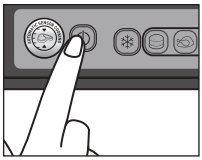


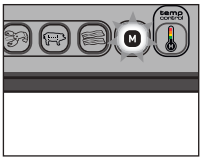




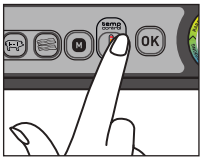
4. Schließen Sie den Grill und verbinden Sie den Netzstecker mit einer Steckdose.

DE



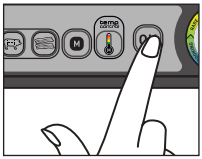


5. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste. Daraufhin blinken die und Tasten und die Leuchtanzeige leuchtet grün . Die „M“" - Taste leuchtet stetig, um zu signalisieren, dass der manuelle Modus aktiviert ist.



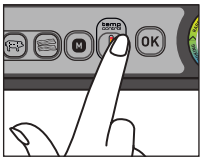
6. Drücken Sie die Taste, bis die Farbe der Leuchtanzeige signalisiert, dass die gewünschte Temperatur erreicht ist.

- Stetig grün leuchtende Leuchtanzeige: 85 °C bis 110 °C
- Stetig gelb leuchtende Leuchtanzeige: 150 °C bis 165 °C
- Stetig orange leuchtende Leuchtanzeige: 190°C bis 205°C
- Stetig rot leuchtende Leuchtanzeige: 240°C bis 255°C

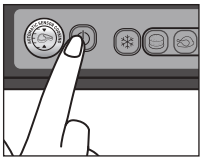


7. Starten Sie den Garvorgang durch Drücken der Taste. Die und Tasten leuchten stetig, die Leuchtanzeige blinkt, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist.

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

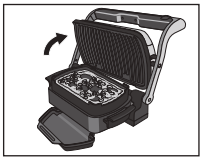


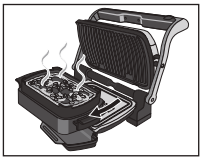
9. Während des Garvorgangs können Sie die Temperatur anpassen. Drücken Sie die Taste, um die gewünschte Temperatur einzustellen (orientieren Sie sich hierzu an den Farben der Leuchtanzeige).

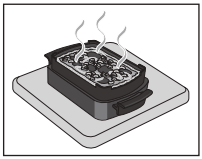


10. Beenden Sie den Garvorgang durch Drücken der EIN-/AUS-Taste. Alle Taste hören auf zu leuchten und der Grill schaltet sich aus.

DE



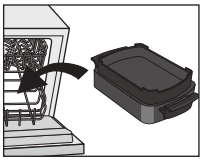




11. Öffnen Sie den Grill und nehmen Sie die Snack- und Backschale an ihren Griffen aus dem Grill.

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

Das Snack-Zubehör ist sehr heiß; legen Sie es auf eine hitzebeständige Oberfläche.

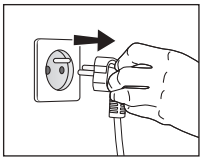


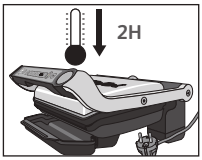
12. Die Snack- und Backschale ist geschirrspülmaschinenfest.

NL

Aanbeveling voor het gebruik van Snack & Bak accessoire

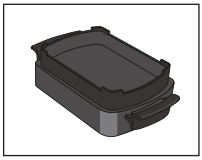
- Voor de eerste ingebruikname dient u alle onderdelen van de verpakking, stickers en accessoires aan de binnen- en buitenkant van de platen te verwijderen.
- Lees de instructies aandachtig door en houd ze binnen handbereik.
- Bekijk de instructies van het apparaat voor het gebruik van dit Snack & Bak 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 vastgeklikt 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.

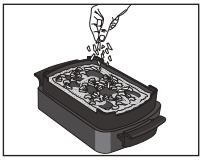




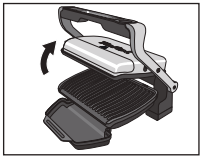
1. Als uw OptiGrill al in gebruik is en u het Snack & Bak accessoire wilt gebruiken, trekt u de stekker uit het stopcontact en laat u het apparaat gedurende minstens 2 uur afkoelen.

NL



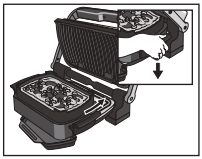


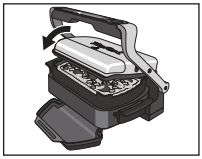
2. Doe de ingrediënten in het Snack & Bak accessoire.



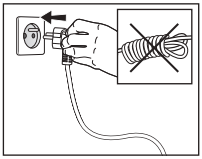
3. Open de grill, verwijder de onderste grillplaat en vervang hem door uw Snack & Bak accessoire.

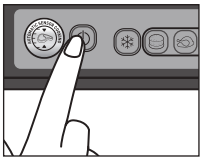
OPGELET: Let op dat de bovenste grillplaat correct geïnstalleerd is in het apparaat.

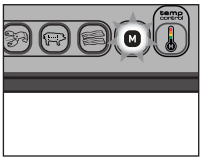




4. Sluit de grill en steek de stekker in het stopcontact.

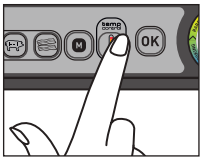




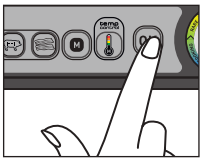


5. Druk op de aan/uit knop, de en knoppen knipperen, de kleur indicator is groen . De knop “M” brandt continu om aan te geven dat de Handmatige modus actief is.

NL

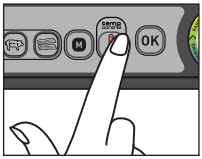


6. Druk op de knop totdat de gewenste temperatuur is bereikt met behulp van de kleurindicator.
- Continu groen brandende kleurindicator: 85˚c tot 110˚C
- Continu geel brandende kleurindicator: 150˚C tot 165˚C
- Continu oranje brandende kleurindicator: 190˚C tot 205˚C
- Continu rood brandende kleurindicator: 240˚C tot 255˚C

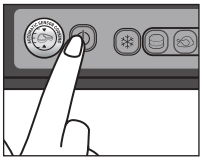


7. Begin met koken door op de OK knop te drukken. De en OK knoppen worden gefixeerd, de kleurindicator knippert totdat de gewenste temperatuur is bereikt.

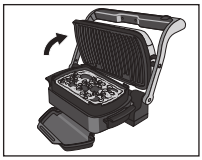
8. Zodra de gewenste temperatuur is bereikt hoort u een piepsignaal van de grill en begint de kleurindicator continu te branden. Dan begint het kookproces.

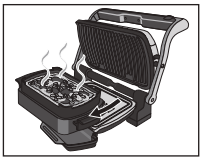


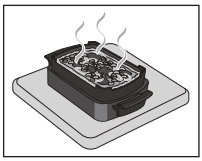
9. U kunt de temperatuur tijdens het kookproces aanpassen. Druk op de knop om de gewenste temperatuur te bereiken (houd tegelijkertijd de kleurindicator in de gaten).



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





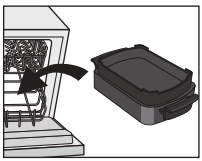


11. Open de grill en verwijder het Snack & Bak acessoire van de grill met behulp van de grepen.

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

Het snacking accessoire is zeer heet, plaats het op een warmtebestendig oppervlak.

NL

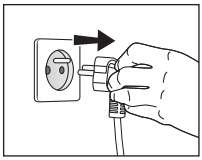


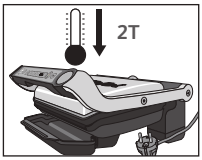
12. Het Snack & Bak accessoire kan in de vaatwasser worden gereinigd.

Anbefalet brug af tilbehøret til snacks og bagning

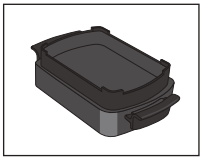
DA

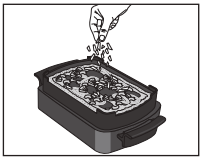
- Inden grillpladerne bruges for første gang, skal du fjerne alle emballeringsmaterialer, klistermærker og tilbehør fra indersiden og ydersiden af pladerne.
- Læs vejledningen omhyggeligt, der er generel til de forskellige modeller, og hold dem inden for rækkevidde.
- Du kan se, hvordan dette tilbehør 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.



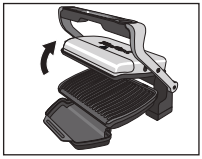


1. Hvis din OptiGrill allerede er tændt, og du vil bruge tilbehøret til snacks og bagning, skal du trække stikket ud af stikkontakten og lad den køle af i mindst 2 timer.



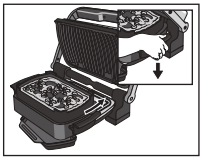


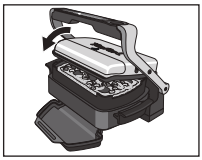
2. Put ingredienserne i tilbehøret til snacks og bagning.

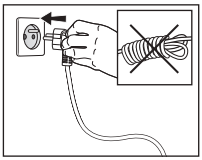


3. Åbn grillen, tag den nederste grillplade ud, og put tilbehøret til snacks og bagning i.

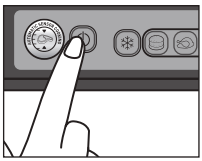
FORSIGTIG: Sørg for, at den øverste grillplade puttes rigtigt i apparatet.

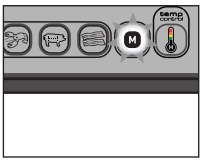




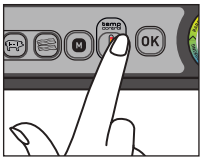


4. Luk grillen, og sæt stikket i stikkontakten.



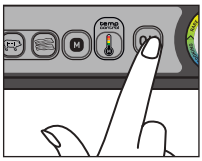


5. Tryk på tænd/sluk-knappen, hvorefter knapperne og OK blinker, og indikatoren lyser grøn . Knappen "M" lyser, for at vise at den manuelle indstilling er slået til.



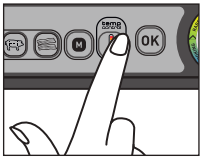
DA

6. Tryk på knappen indtil den ønskede temperatur er nået, som kan ses på farven på lysindikatoren.
- Indikatoren lyser grøn: 85˚c til 110˚C
- Indikatoren lyser gul: 150˚C til 165˚C
- Indikatoren lyser orange: 190˚C til 205˚C
- Indikatoren lyser rød: 240˚C til 255˚C

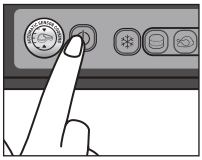


7. Start madlavningen ved at trykke på knappen OK. Knapperne og OK lyser, og lysindikatoren blinker, indtil den ønskede temperatur er nået.

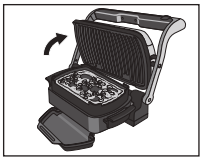
8. Når den ønskede temperatur er nået, siger grillen en biplyd og lysindikatorerne lyser. Herefter starter tilberedningen.

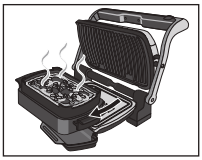


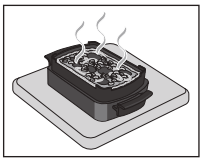
9. Temperaturen kan justeres under tilberedningen. Tryk på knappen for at nå den ønskede temperatur (hold samtidig øje med farven på lysindikatoren).



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



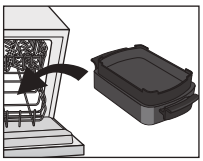




11. Åbn grillen, og tag tilbehøret til snacks og bagning ud af grillen, ved at holde i håndtagene.

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

DA

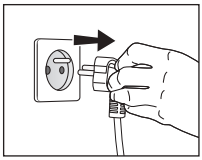


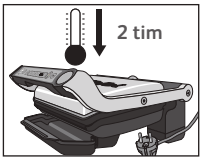
12. Tilbehøret til snacks og bagning må godt komme i opvaskemaskinen.

Rekommendation för användning av tillbehöret Snacking & Baking

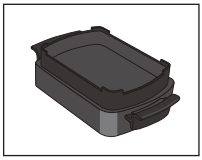
SV

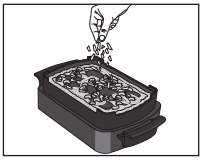
- Före första användning, ta bort allt förpackningsmaterial, klistermärken och tillbehör från insidan och utsidan av plattorna.
- Läs igenom instruktionerna noggrant, gemensamt för olika modeller och håll dem inom räckhåll.
- Se apparatens instruktioner för användning med detta Snacking & Baking-tillbehör 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, häll lite matolja på Snacking & baking-tillbehöret och torka sedan av det med absorberande hushållspapper.
- Placera inte köksredskap på apparatens matlagningsytor.
- Vi rekommender användning av en svamp, varmt vatten och diskmedel för att rengöra grillplattorna och Snacking & bakning, skölj dem sedan noggrant för att avlägsna eventuella rester. Torka ordentligt med luddfritt hushållspapper.
- Använd inte metalliska skursvampar, stålull eller slipande rengöringsmedel för att rengöra någon del av grillen. Använd endast nylon eller icke-metalliska rengöringssvampar. Om något har bränt fast, blötlägg grillplattorna i varmt vatten med diskmedel.
- Snacking & Baking-tillbehöret är inte en ugnsform, 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 fritös eller en stekpanna. Det är därför helt uteslutet att tillaga pommes frites, munkar eller annan matlagning med olja eller fett.





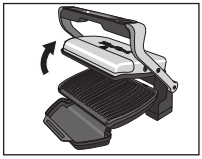
1. Om din OptiGrill redan används och du vill använda ditt Snacking & Baking-tillbehör, dra ut grillens strömkontakt från eluttaget och låt den svalna i minst 2 timmar.





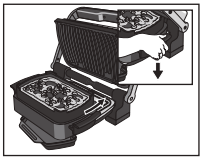
2. Lägg i ingredienserna i Snacking & Baking-tillbehöret.

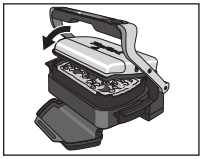
SV

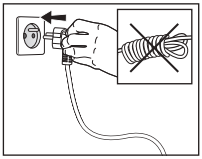


3. Öppna grillen, ta bort den nedre grillplattan och byt ut den mot ditt Snacking & Baking-tillbehör.

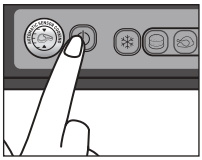
VARNING! Var noga med att den övre grillplattan är korrekt monterad i apparaten.

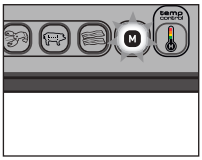




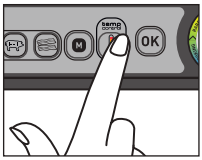


4. Stäng igen grillen och anslut den.



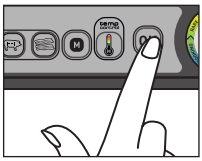


5. Tryck på strömbrytaren, knapparna och OK blinkar och indikatorn för färgbelysning är grön. ”M”-knappen tänds för att indikera att Manuellt läge är aktiverat.



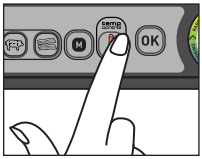
SV

6. Tryck på tills önskad temperatur har uppnåtts med hjälp av indikatorn för färgbelysning.
- Fixerad grön färgindikator: 85 till 110 °C
- Fixerad gul färgindikator: 150 till 165 °C
- Fixerad orange färgindikator: 190 till 205 °C
- Fixerad röd färgindikator: 240 till 255 °C

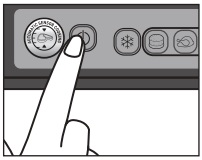


7. Starta tillagningen genom att trycka på OK-knappen. Knapparna och OK blir fixerade och färgindikatorerna blinkar tills önskad temperatur har uppnåtts.

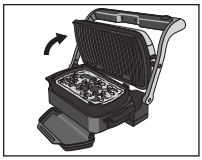
8. När önskad temperatur har uppnåtts "piper" grillen och färgindikatorn fixeras. Tillagningsprocessen startas sedan.

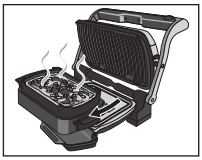


9. Du kan justera temperaturen under tillagningsprocessen. Tryck på -knappen för att uppnå önskad temperatur (följ färgindikatorn).



10. Avsluta tillagningen genom att trycka på strömbrytaren. Alla knappar avstängda, grillen stoppar uppvärmning/tillagning.

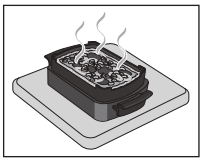




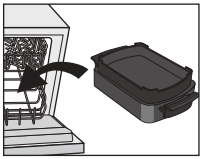
11. Öppna grillen och ta bort Snacking & Baking-tillbehöret från grillen via dess handtag.

VARNING! Heta ytor, användning av grillvantar rekommenderas.

Tillsatsen för tilltugg är mycket varm, placera den endast på ytor som tål höga temperaturer.



SV



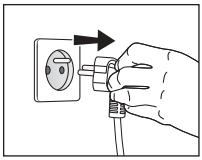
12. Snacking & Baking-tillbehöret kan köras i diskmaskin.

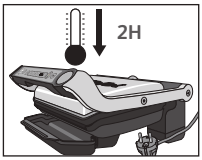
Anbefalt bruk av snacks- og bakeinnsats

- 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.).

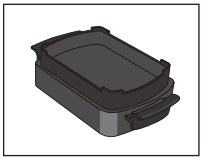
NO

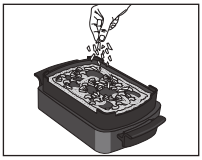
- Forsikre deg om at platene og snacks- og bakeinnsatsen står stabilt og er korrekt satt inn i apparatet. Bruk bare stekeplatene / snacks- og bakeinnsatsen som følger med apparatet, eller som er kjøpt fra et godkjent servicesenter.
- For å unngå riper, bør du alltid bruke kjøkkenredskaper av tre eller 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 metallskrubb, 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 bruning.
- Ikke benytt olje eller fett i matlagingen. Dette apparatet er ikke en frityrkoker eller stekepanne. Det må derfor ikke under noen omstendigheter brukes til pommes frites, smultringer/donuts eller annen matlaging med olje eller fett.





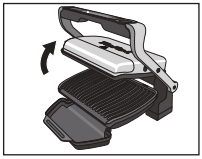
1. Hvis din OptiGrill allerede er på og du ønsker å bruke snacks- og bakeinnsatsen, må du ta støpslet ut av kontakten og la apparatet kjøles ned i minst 2 timer.





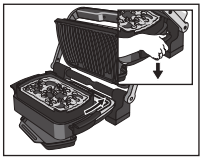
2. Legg ingrediensene direkte på snacks- og bakeinnsatsen.

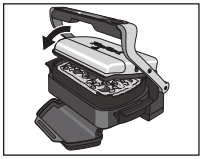
NO

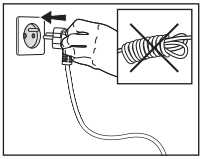


3. Åpne grillen, fjern den nederste grillplaten og sett inn snacks- og bakeinnsatsen.

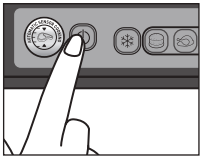
OBS: Pass på at grillplaten er satt riktig inn i apparatet.

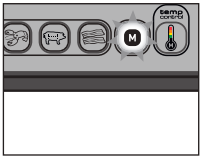




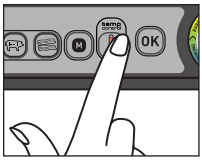


4. Lukk grillen og sett inn støpslet.



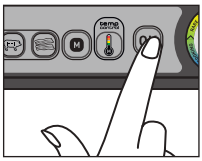


5. Trykk på på/av-knappen. Knappene og OK blinker, og lysindikatoren viser grønt . "M"-knappen lyser fast for å vise at Manuell modus er aktivert.



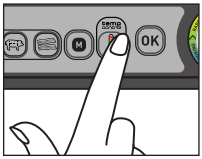
6. Trykk på -knappen til du får temperaturen du vil ha, og som angis med lysindikatoren.
- Lysindikator med stabilt grønt lys: 85 °C til 110 °C
- Lysindikator med stabilt gult lys: 150 °C til 165 °C
- Lysindikator med stabilt oransje lys: 190 °C til 205 °C
- Lysindikator med stabilt rødt lys: 240 °C til 255 °C

NO

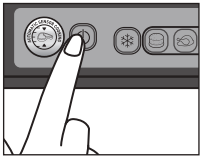


7. Begynn med å trykke ned OK -knappen. - og OK-knappene er stabile mens lysindikatoren blinker til ønsket temperatur er nådd.

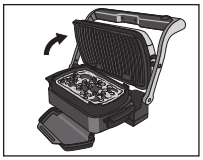
8. Når temperaturen er nådd, "piper" grillen og lysindikatoren slutter å blinke. Deretter begynner stekeprosessen.

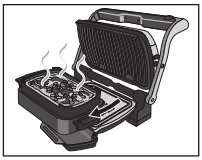


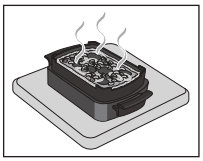
9. Du kan justere temperaturen underveis i prosessen. Trykk på -knappen for å nå ønsket temperatur (følg samtidig med på lysindikatoren).

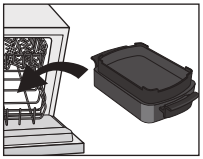


10. Avslutt prosessen med å trykke på på/av -knappen. Alle knappene skrus av og grillen slukkes.









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.

NO

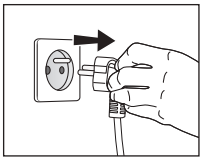
12. Snacks- og bakeinnsatsen tåler oppvaskmaskin.

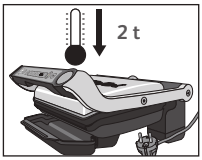
Suositus paisto- ja leivontalisäosan käyttämisestä

- Poista kaikki pakkausmateriaali, tarrat ja varusteet levyjen sisä- ja ulkopuolelta ennen ensimmäistä käyttökertaa.
- Lue kaikille malleille tarkoitetut yhteiset ohjeet huolellisesti ja pidä ne saatavilla.
- Katso laitteen käyttöohjeista 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.
- Vältät 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.

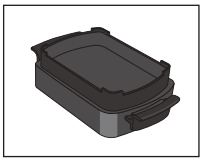
FI

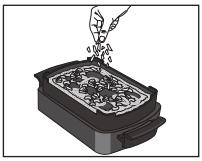
- Vältät paisto- ja leivontalisäosan vaurioitumisen käyttämällä aina muovisia tai puisia ruoanlaittovälineitä.
- Älä koskaan leikkaa ruokaa suoraan paisto- ja leivontalisäosassa.
- Älä laita kuumaa paisto- ja leivontalisäosaa juoksevan veden alle tai hauraalle pinnalle.
- Älä anna sen kuumentua liian 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 huuhtelemaan ne sitten kunnolla, jotta jäämät poistuvat. Kuivaa huolellisesti talouspaperiin.
- Älä käytä metallisia hankaustyynyjä, terässillaa tai mitään hankaavia puhdistusaineita minkään grillin osan puhdistamiseen. Käytä vain nailonisia tai muita kuin metallisia puhdistustyynyjä. Mikäli likaa on vaikea puhdistaa, liota grillilevyjä kuumassa pesuainevedessä.
- 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. Ranskalaisten perunoiden, donitsien sekä muiden öljyssä tai rasvassa tehtävien ruokien tekeminen on täysin kiellettyä.





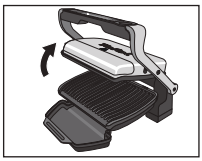
1. Jos OptiGrill on jo päällä ja haluat käyttää paisto- ja leivontalisäosaa, irrota grilli pistorasiasta ja anna sen jäähtyä ainakin 2 tuntia.





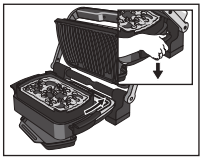
2. Laita ainekset paisto- ja leivontalisäosaan.

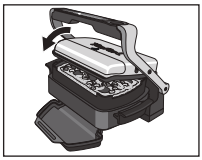
FI

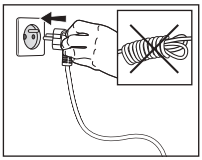


3. Avaa grilli ja irrota alempi grillilevy. Aseta sen tilalle paisto- ja leivontalisäosa.

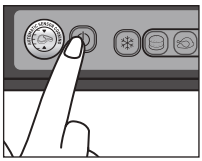
HUOMIO: Pidä huolta, että ylempi grillilevy on asennettu oikein laitteeseen.

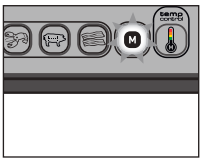




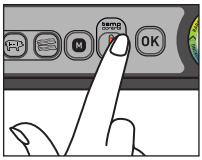


4. Sulje grilli ja yhdistä pistorasiaan.



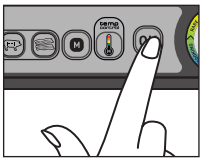


5. Paina virtapainiketta ja OK vilkkuvat, väri-ilmaisin on vihreä . ”M”-painike palaa ilmaisten, että manuaalinen tila on aktivoitu.



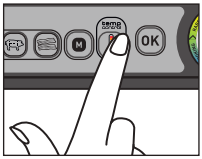
6. Paina -painiketta, kunnes haluttu lämpötila on saavutettu väri-ilmaisimen avulla.
- Vihreän väri-ilmaisimen valo palaa: 85–110 °C
- Keltainen väri-ilmaisimen valo palaa: 150–165 °C
- Oranssi väri-ilmaisimen valo palaa: 190–205 °C
- Punainen väri-ilmaisimen valo palaa: 240–255 °C

FI

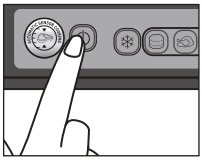


7. Aloita valmistus painamalla OK -painiketta. ja OK palavat kiinteästi, väri-ilmaisimen valo vilkkuu, kunnes haluttu lämpötila on saavutettu.

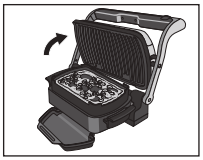
8. Kun haluttu lämpötila on saavutettu, grilli ”piippaa” ja väri-ilmaisimen valo palaa kiinteästi. Voit aloittaa ruoan valmistamisen.

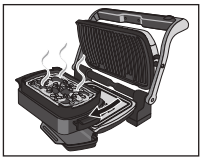


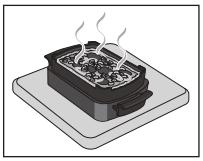
9. Voit säätää lämpötilaa valmistuksen aikana. Paina -painiketta, kunnes haluttu lämpötila saavutetaan (seuraa samalla väri-ilmaisinta).

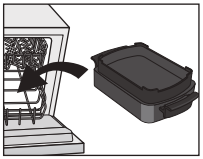


10. Lopeta valmistus painamalla virtakytkintä. Kaikki painikkeet kytkeytyvät pois päältä ja grilli lopettaa kuumennuksen/valmistuksen.









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

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

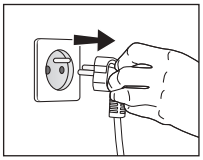
FI

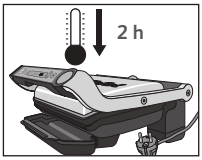
12. Paisto- ja leivontalisäosan voi pestä astianpesukoneessa.

Recomendaciones para el uso del accesorio para horneado y tentempiés

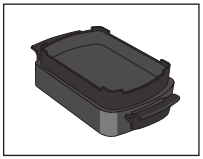
- Antes del primer uso, quite todos los materiales de embalaje, los adhesivos y los accesorios del interior y el exterior de las placas.
- Lea atentamente las instrucciones, que son comunes para varios modelos, y téngalas a mano.
- Consulte las instrucciones del aparato sobre el uso de este accesorio 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, frótelo con un paño de cocina absorbente.
- No coloque utensilios de cocina sobre las superficies de cocción del aparato.
- Le aconsejamos que use una esponja, agua caliente y detergente líquido de fregar para limpiar el accesorio 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.

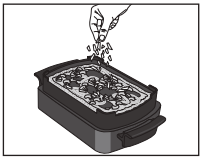
- No utilice el accesorio para horneado y tentempiés para tostar alimentos.
- No haga recetas con aceite o grasa. Este aparato no es una freidora ni una sartén para freír. Por tanto, está totalmente descartado usarla para hacer patatas fritas, donuts, o cualquier otra cocción con aceite o grasa.





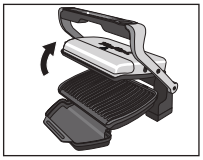
1. Si el OptiGrill ya está en funcionamiento y desea usar el accesorio para horneado y tentempiés, desenchufe el aparato de la toma de corriente y deje que se enfríe durante al menos dos horas.

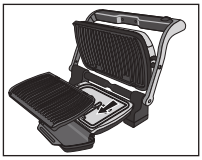




2. Ponga los ingredientes en el accesorio para horneado y tentempiés.

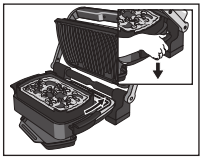
ES

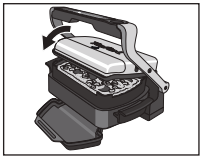


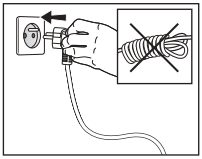


3. Abra el aparato, quite la parrilla inferior y sustitúyala por el accesorio para horneado y tentempiés.

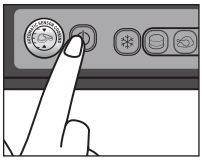
PRECAUCIÓN: Compruebe que la parrilla superior esté instalada correctamente en el aparato.

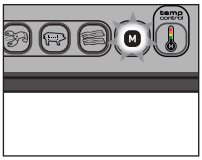




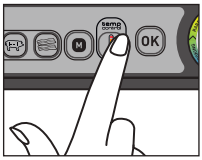


4. Cierre el aparato y enchúfelo.





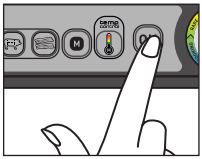
5. Pulse el botón de encendido/apagado, los botones y OK parpadean, el indicador luminoso está de color verde . El botón “M” se enciende de forma fija para indicar que está activado el modo manual.



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

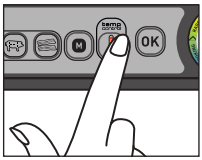
- Indicador luminoso en color verde fijo: de 85˚C a 110˚C
- Indicador luminoso en color amarillo fijo: de 150˚C a 165˚C
- Indicador luminoso en color naranja fijo: de 190˚C a 205˚C
- Indicador luminoso en color rojo fijo: de 240˚C a 255˚C

ES

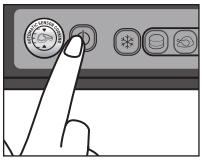


7. Empiece la cocción pulsando el botón OK. Los botones y OK dejan de parpadear, y el indicador luminoso en color parpadea hasta que se alcanza la temperatura deseada.

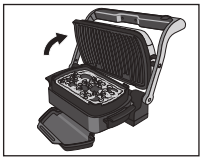
8. Una vez alcanzada la temperatura deseada, el aparato "pita" y el indicador luminoso en color deja de parpadear. Entonces tiene lugar el proceso de cocción.

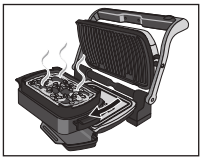


9. Puede ajustar la temperatura durante la cocción. Pulse el botón para que se alcance la temperatura que desee (siga al mismo tiempo el indicador luminoso en color).



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

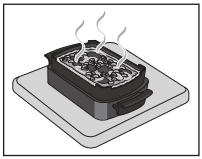




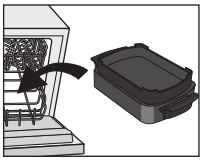
11. Abra el aparato y saque el accesorio para horneado y tentempiés sujetándolo por las asas.

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.



ES



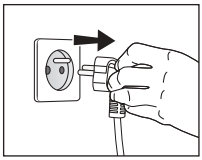
12. El accesorio para horneado y tentempiés se puede lavar en el lavavajillas.

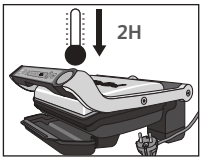
Recomendação para a utilização do acessório "Snacking & Baking"

- 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 Snack & 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.

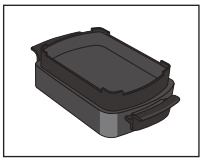
PT

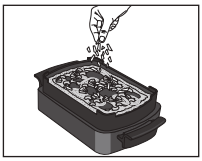
- Para preservar o revestimento do acessório Snacking & Baking, utilize sempre uma espátula de plástico ou madeira.
- Nunca corte a comida diretamente no acessório Snacking & Baking.
- Não coloque o acessório Snacking & Baking debaixo de água ou numa superfície frágil.
- Para preservar as qualidades 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 & Backing. Depois, passe bem por água para eliminar quaisquer resíduos. Seque bem com papel absorvente.
- Não use esfregões, lã de aço ou quaisquer produtos de limpeza abrasivos para limpar qualquer parte do seu grelhador. Use apenas esponjas de nylon ou que não sejam metálicas. No caso de dificuldades na limpeza, embeba as placas em água quente e detergente líquido para a loiça.
- O 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 saltear os alimentos.
- Não prepare receitas com óleo nem gordura. Este aparelho não é uma fritadeira nem uma frigideira de saltear. Assim, não pode preparar batatas fritas, sonhos ou outras cozeduras com óleo ou gordura.



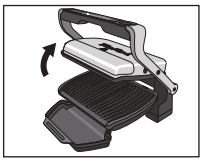


1. Se o seu OptiGrill já estiver a funcionar e quiser usar o seu acessório Snackign & Baking, retire a ficha da tomada e deixe arrefecer durante, pelo menos, 2 horas.





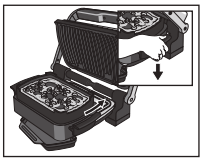
2. Coloque os ingredientes no acessório Snackign & Baking.

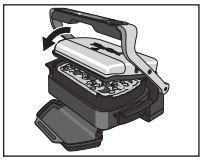


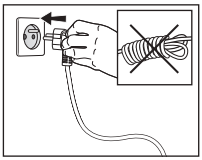
3. Abra o grelhador, retire a placa inferior e substitua-a pelo seu acessório Snacking & Baking.

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

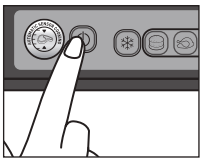
PT

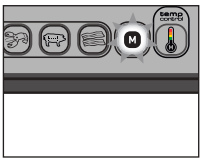




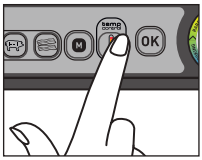


4. Feche o grelhador e ligue a ficha à tomada.

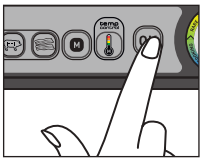




5. Prima o botão ligar/desligar. Os botões e começam a piscar. O indicador luminoso fica a verde . O botão “M” acende-se fixo para indicar que o modo Manual está ativo.



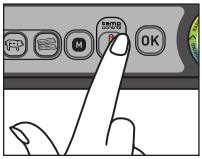
6. Prima o botão até que a temperatura desejada seja atingida, com a ajuda do indicador luminoso.
- Indicador luminoso fixo verde: 85 °C a 110 °C
- Indicador luminoso fixo amarelo: 150 °C a 165 °C
- Indicador luminoso fixo cor de laranja: 190 °C a 205 °C
- Indicador luminoso fixo vermelho: 240 °C a 255 °C



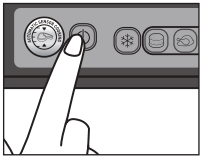
7. Inicie a cozedura premindo o botão OK. Os botões e OK ficam fixos. O indicador luminoso pisca até que a temperatura desejada seja atingida.

PT

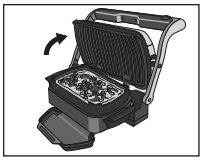
8. Quando a temperatura desejada for atingida, o grelhador emite um sinal sonoro e o indicador luminoso fica fixo. Inicia-se o processo de cozedura.

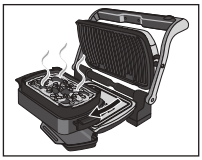


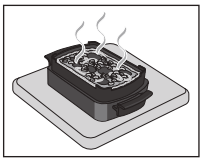
9. Pode ajustar a temperatura durante o processo de cozedura. Prima o botão para atingir a temperatura desejada (em simultâneo, siga o indicador luminoso).



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



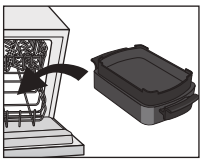




11. Abra o grelhador e retire o acessório Snacking & Baking, segurando pelas pegas.

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

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



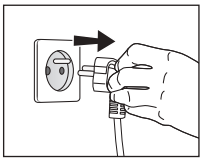
12. O acessório Snacking & Baking é compatível com a máquina de lavar loiça.

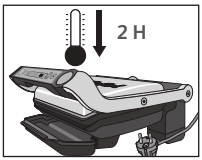
PT

Raccomandazioni per l'uso dell'accessorio per la preparazione di snack e prodotti da forno

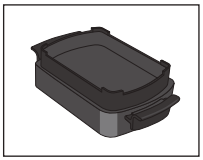
- Prima del primo utilizzo, rimuovere tutto il materiale di imballaggio, gli adesivi e gli accessori sia dalla parte interna che da quella esterna delle piastre.
- Leggere le istruzioni con attenzione, che sono comuni a diversi modelli e tenerle a portata di mano.
- Consultare le istruzioni dell'apparecchio 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 le 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.

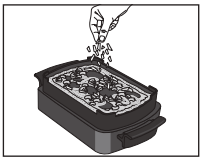
- Non riscaldare l'accessorio per la preparazione di snack e prodotti da forno con olio o grasso, in quanto potrebbe bruciarsi.
- Non utilizzare l'accessorio per la preparazione di snack e prodotti da forno per rosolare.
- Non preparare ricette che prevedano l'uso di olio o grasso. Quest'apparecchio 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.





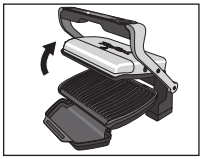
1. Se OptiGrill è già in funzione e si desidera utilizzare l'accessorio per la preparazione di snack e prodotti da forno, rimuovere la spina dell'apparecchio dalla presa elettrica e lasciarlo raffreddare per almeno 2 ore.





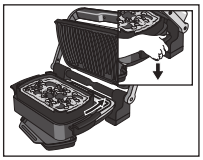
2. Porre gli ingredienti sull'accessorio per la preparazione di snack e prodotti da forno.

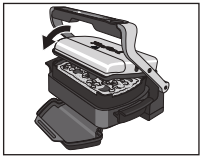
IT

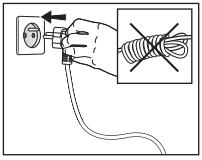


3. Aprire l'apparecchio, rimuovere la piastra inferiore e sostituirla con l'accessorio per la preparazione di snack e prodotti da forno.

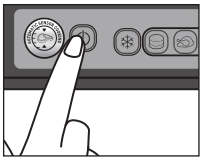
ATTENZIONE: assicurarsi che la piastra superiore sia installata correttamente nell'apparecchio.

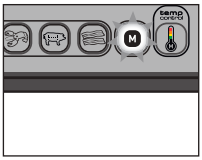




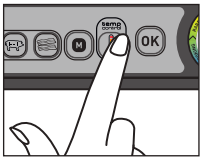


4. Chiudere l'apparecchio e collegare la spina alla presa elettrica.





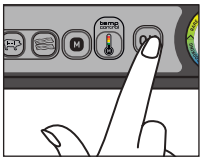
5. Premere il pulsante di ON/OFF, il pulsante e il pulsante OK lampeggeranno, la spia luminosa colorata sarà verde . Il pulsante “M” rimane acceso a indicare che la modalità Manuale è attiva.



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

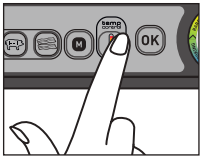
- Spia luminosa colorata verde fissa: 85°C-110°C
- Spia luminosa colorata gialla fissa: 150°C-165°C
- Spia luminosa colorata arancione fissa: 190°C-205°C
- Spia luminosa colorata rossa fissa: 240°C-255°C

IT

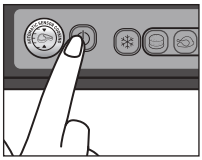


7. Avviare il processo di cottura premendo il pulsante OK. Il pulsante e il pulsante OK diventano fissi, la spia luminosa colorata lampeggia finché non si raggiunge la temperatura desiderata.

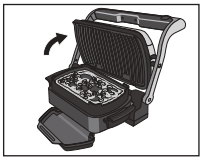
8. Quando si raggiunge la temperatura desiderata, l'unità emette un segnale acustico e la spia luminosa colorata diventa fissa. Dopodiché inizia il processo di cottura.

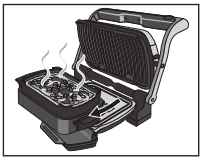


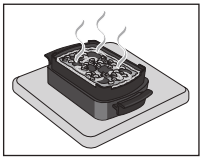
9. È possibile regolare la temperatura durante il processo di cottura. Premere il pulsante per raggiungere la temperatura desiderata (e utilizzare come riferimento la spia luminosa colorata).



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





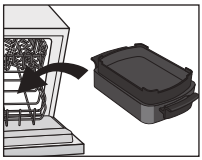


11. Aprire l'apparecchio e rimuovere l'accessorio per la preparazione di snack e prodotti da forno utilizzando i manici.

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.

IT



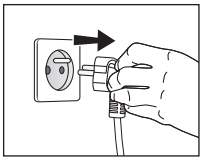
12. L'accessorio per la preparazione di snack e prodotti da forno può essere lavato in lavastoviglie.

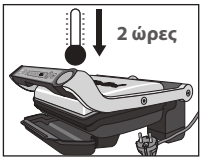
Σύσταση για τη χρήση εξαρτημάτων Snacking & Baking

- 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.

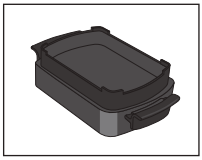
EL

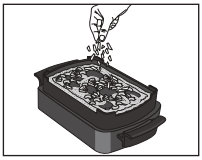
- Προκειμένου να διαφυλαχθούν οι αντικολλητικές ιδιότητες της επίστρωσης, μην το αφήνετε να ζεσταίνεται για μεγάλο διάστημα όταν είναι άδειο.
- Μην μεταχειρίζεστε ποτέ το εξάρτημα Snacking & Baking όταν είναι καυτό, παρά μόνο από τις χειρολαβές του.
- Μην θερμαίνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς τις 2 πλάκες 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, απλώστε 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 κίνδυνος πυρκαγιάς.
- Μην χρησιμοποιείτε το Snacking & Baking για καβούρδισμα.
- Μην εκτελείτε συνταγές με λάδι ή λίπος. Αυτή η συσκευή δεν αποτελεί φριτέζα ή τηγάνι. Γι' αυτό το λόγο δεν είναι κατάλληλη για τηγανητές πατάτες, ντόνατ ή άλλα γεύματα με λάδι ή λίπος.



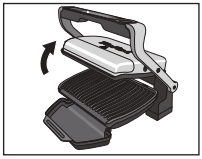


1. Εάν το OptiGrill σας βρίσκεται ήδη σε λειτουργία και θέλετε να χρησιμοποιήσετε το εξάρτημα Snacking & Baking, αποσυνδέστε το από την πρίζα και αφήστε το να κρυώσει για τουλάχιστον 2 ώρες.



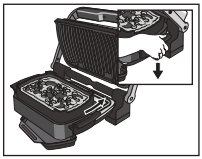


2. Τοποθετήστε τα συστατικά στο εξάρτημα Snacking & Baking.

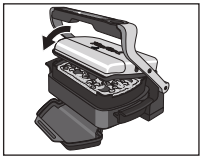


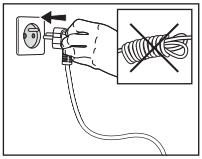
3. Ανοίξτε την ψηστιέρα, αφαιρέστε την κάτω πλάκα ψησίματος και τοποθετήστε το εξάρτημα Snacking & Baking.

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

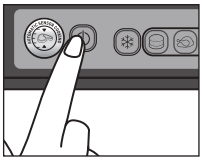


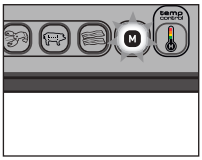
EL



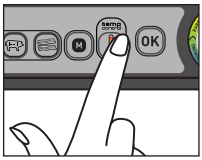


4. Κλείστε την ψηστιέρα και συνδέστε την στην πρίζα.



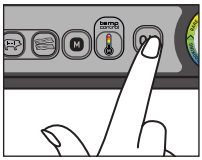


5. Πιέστε το κουμπί ON/OFF. Τα κουμπιά και θα αναβοσβήσουν, ενώ η ενδεικτική λυχνία θα ανάψει πράσινη . Το κουμπί «M» είναι σταθερά αναμμένο υποδεικνύοντας ότι η μη αυτόματη λειτουργία είναι ενεργοποιημένη.



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

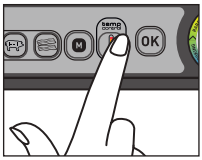
- Σταθερά πράσινη ένδειξη της ενδεικτικής λυχνίας: 85°c έως 110°C
- Σταθερά κίτρινη ένδειξη της ενδεικτικής λυχνίας: 150°C έως 165°C
- Σταθερά πορτοκαλί ένδειξη της ενδεικτικής λυχνίας: 190°C έως 205°C
- Σταθερά κόκκινη ένδειξη της ενδεικτικής λυχνίας: 240°C έως 255°C



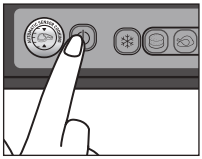
7. Ξεκινήστε το μαγείρεμα, πιέζοντας το κουμπί OK. Τα κουμπιά και OK σταθεροποιούνται, ενώ η ενδεικτική λυχνία αναβοσβήνει, μέχρι να επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία.

EL

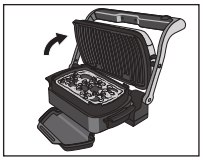
8. Μόλις επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα «μπιπ» και η ενδεικτική λυχνία ανάβει σταθερά. Στη συνέχεια, ακολουθεί η διαδικασία μαγειρέματος.

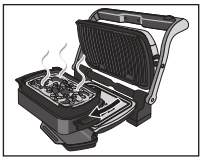


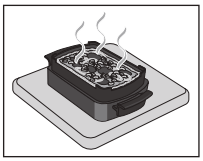
9. Μπορείτε να προσαρμόσετε τη θερμοκρασία, κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος. Πιέστε το κουμπί για να επιλέξετε την επιθυμητή θερμοκρασία (παρακολουθήστε την ενδεικτική λυχνία).



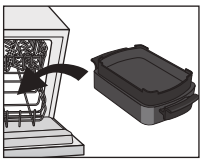
10. Ολοκληρώστε το μαγείρεμα, πιέζοντας το κουμπί ON/OFF. Όλα τα κουμπιά σβήνουν και η ψηστιέρα σταματά τη θέρμανση / το μαγείρεμα.







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.

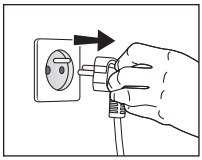


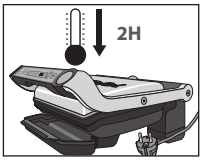
12. Το εξάρτημα Snacking & Baking μπορεί να πλυθεί στο πλυντήριο πιάτων.

EL

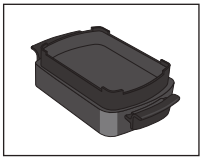
Рекомендации по использованию формы для приготовления закусок и выпечки

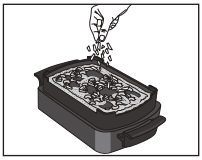
- Перед первым использованием удалите все упаковочные материалы, наклейки и принадлежности с внутренних и внешних сторон пластин.
- Внимательно прочитайте общие инструкции для всех моделей и держите их под рукой.
- Ознакомьтесь с инструкциями по использованию данной формы и прилагаемыми рекомендациями.
- 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.
- Никогда не помещайте форму под воду или на хрупкие поверхности.
- 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 маслом или жиром.



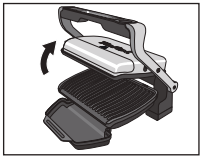


1. Если OptiGrill уже работает и необходимо использовать форму для закусок и выпечки, отсоедините гриль от розетки электросети и дать ему остыть не менее 2 часов.



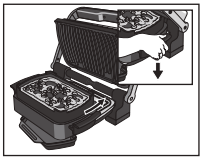


2. Положите ингредиенты в форму для приготовления закусок и выпечки.

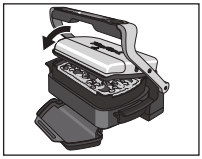


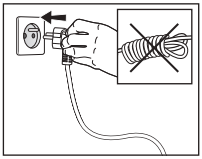
3. Откройте гриль, снимите нижнюю пластину и установите на ее место форму.

ВНИМАНИЕ! Убедитесь, что верхняя пластина гриля установлена правильно.

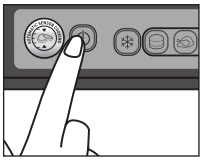


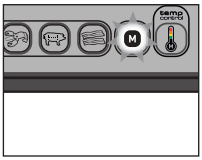
RU



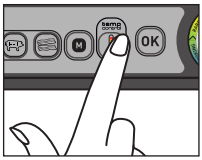


4. Закройте гриль и подключите его к электросети.

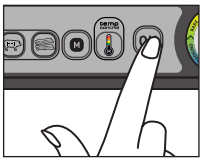




5. Нажмите кнопку включения, кнопки и и начнут мигать, а индикатор будет светиться зеленым . Кнопка «M» будет светиться для индикации ручного режима.



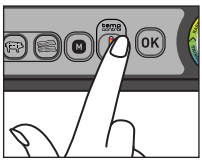
6. Нажимайте кнопку , чтобы установить желаемую температуру при помощи цветного индикатора.
- Зеленый цвет индикатора: от 85°C до 110°C
- Желтый цвет индикатора: от 150°C до 165°C
- Оранжевый цвет индикатора: от 190°C до 205°C
- Красный цвет индикатора: от 240°C до 255°C



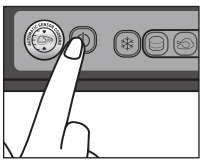
7. Нажмите кнопку OK, чтобы начать приготовление пищи. Кнопки и OK перестанут мигать, а цветной индикатор будет мигать до тех пор, пока не будет достигнута установленная температура.

RU

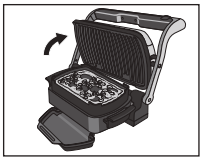
8. Когда гриль нагреется до нужной температуры, он издаст звуковой сигнал, а индикатор перестанет мигать. Начинается процесс приготовления.

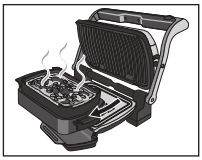


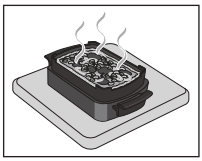
9. Температуру можно регулировать во время процесса приготовления. Нажмите кнопку , чтобы нагреть гриль до желаемой температуры (в соответствии с цветом индикатора).



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



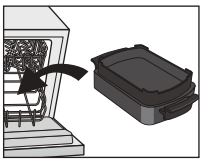




11. Откройте гриль и извлеките форму для приготовления закусок и выпечки за ручки.

ВНИМАНИЕ! Горячая поверхность! Рекомендуется использовать перчатки.

Форма для приготовления закусок очень горячая, ставьте ее только на термостойкую поверхность.



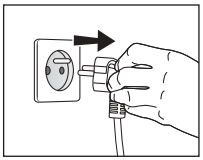
12. Форму можно мыть в посудомоечной машине.

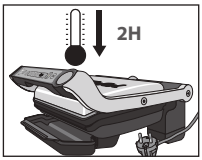
RU

Рекомендації з використання аксесуара для приготування закусок і випічки

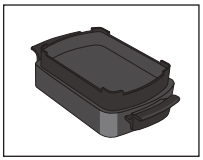
- Перед першим використанням зніміть усі пакувальні матеріали, наклейки та аксесуари із внутрішньої та зовнішньої поверхні пластин.
- Уважно прочитайте інструкції, спільні для різних моделей, і зберігайте їх у межах досяжності.
- Дивіться інструкції приладу, щоб отримати інформацію про використання цього 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 крихку 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, налийте 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.

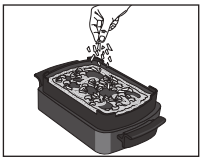
- Не нагрівайте аксесуар для приготування закусок і випічки з олією або жиром, існує ризик загоряння.
- Не використовуйте аксесуар для приготування закусок і випічки для підсмажування.
- Не готуйте рецепти з олією або жиром. Ваш прилад не є фритюрницею або сковородою. Тому приготування картопля-фрі,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



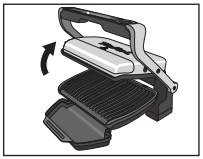


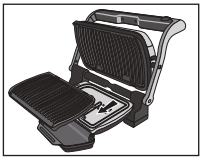
1. Якщо ваш прилад OptiGrill уже ввімкнено і ви хочете використовувати аксесуар для приготування закусок і випічки, від'єднайте гриль від джерела живлення та дайте йому охолонути протягом принаймні 2 годин.





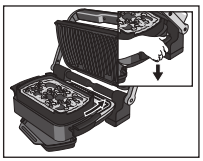
2. Помістіть інгредієнти в аксесуар для приготування закусок і випічки.

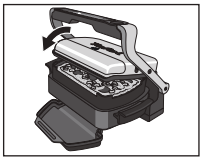


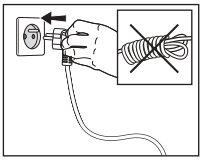


3. Відкрийте гриль, зніміть нижню пластину-гриль і замінить її на аксесуар для приготування закусок і випічки.

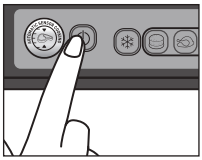
ЗАСТЕРЕЖЕННЯ. Переконайтеся, що верхню пластину грилю правильно встановлено в прилад.

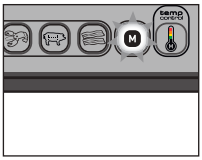




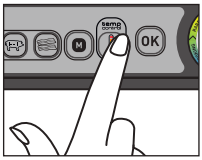


4. Закрийте гриль і підключіть його до розетки.

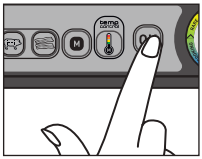




5. Натисніть кнопку ввімкнення/вимкнення: кнопки і OK блимають, індикатор світиться зеленим . Кнопка «M» підсвічується, що вказує нате, що активований ручний режим.

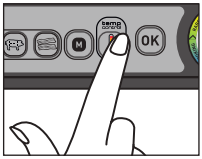


6. Натискайте кнопку , доки світловий індикатор не показуватиме вибрану температуру.
- Зелений індикатор горить безперервно: 85°C – 110°C
- Жовтий індикатор горить безперервно: 150°C – 165°C
- Помаранчевий індикатор горить безперервно: 190°C – 205°C
- Червоний індикатор горить безперервно: 240°C – 255°C



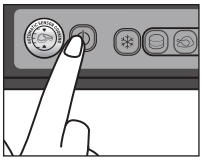
7. Почніть приготування, натиснувши кнопку OK. Кнопки і OK світяться безперервно, світловий індикатор блимає до досягнення потрібної температури.

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

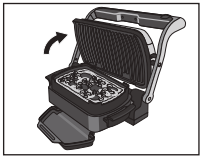


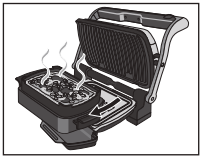
9. Ви можете регулювати температуру під час приготування їжі. Натисніть кнопку , щоб вибрати бажану температуру (стежте за світловим індикатором).

UK



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

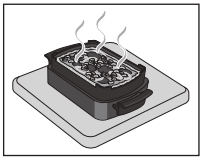


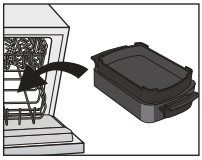


11. Відкрийте гриль і вийміть аксесуар для приготування закусок і випічки з гриля за допомогою ручок.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ: гарячі поверхні, рекомендовано використовувати рукавички.

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





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

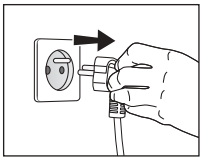
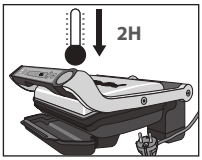
UK

Atıştırma ve Fırınlama aksesuarının kullanım şekli _

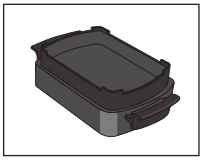
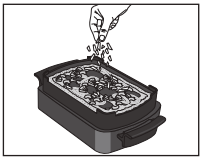
- İlk kullanımdan önce, plakaların içindeki ve dışındaki tüm ambalaj malzemelerini, etiketleri ve aksesuarları çıkarın.
- Farklı modeller için ortak olan talimatları dikkatlice okuyun, bunları ulaşılabilecek bir yerde saklayın.
- Bu Atıştırma ve Fırınlama aksesuarının kullanımı ve ilgili öneriler için cihazın talimatlarına bakın.
- Kullanmadan önce üst ızgaranın ve de Atıştırma ve Fırınlama aksesuarının her iki tarafının da iyice temizlenmiş olduğunundan 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 kırılgan 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.

TR

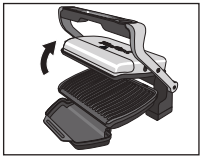
- Pişirme aletlerini cihazın pişirme yüzeylerine koymayın.
- Pişirme plakalarını ve Atıştırma ve Fırınlama aksesuarını temizlemek için sünger ve bulaşık deterjanı kullanmanızı ve herhangi bir kalıntıyı temizlemek için iyice durulamanızı tavsiye ederiz. Kağıt havlu kullanarak iyice kurulayın.
- Izgaranızın 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.

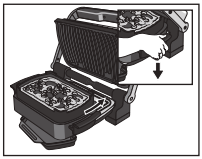



2. Atıştırma ve Fırınlama aksesuarına malzemeyi koyun.

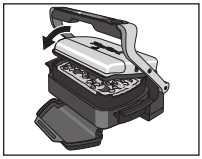
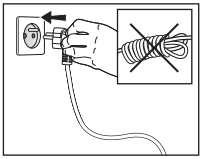


3. Izgarayı açın, alt ızgara plakasını çıkarın ve Atıştırma ve Fırınlama aksesuarı ile değiştirin.

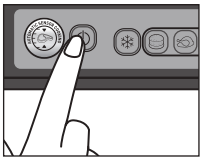
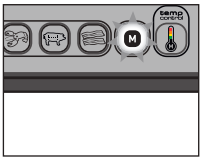
DİKKAT: Üst ızgara plakasının cihaza doğru şekilde takıldığından emin olun.



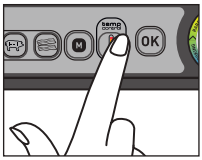
TR

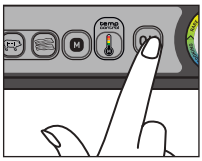
4. Izgarayı kapatın ve fişini takın.

5. Açma/Kapama düğmesine basın, ve düğmeleri yanıp sönecektir, renkli ışık göstergesi yeşildir . "M" düğmesi Manuel modunun etkinleştirildiğini göstermek için yanar.



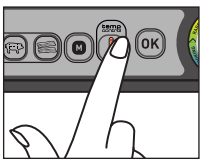
6. Renkli ışık göstergesinin yardımıyla istenen sıcaklığa ulaşılana kadar düğmesine basın.
- Sabit yeşil renkli ışık göstergesi: 85°C ile 110°C arası
- Sabit sarı renkli ışık göstergesi: 150°C ile 165°C arası
- Sabit turuncu renkli ışık göstergesi: 190°C ile 205°C arası
- Sabit kırmızı renkli ışık göstergesi: 240°C ile 255°C arası



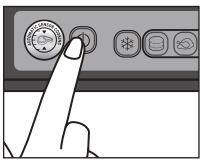
7. OK düğmesine basarak pişirmeye başlayın. ve OK düğmeleri sabitlenir, istenen sıcaklığa ulaşılana kadar renkli ışık göstergesi yanıp söner.

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

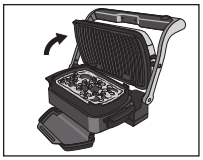
TR

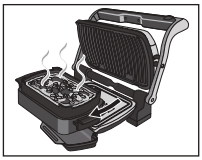


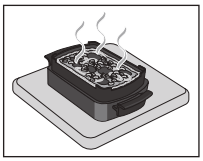
9. Pişirme ilerleme sırasında sıcaklığı ayarlayabilirsiniz. İstenilen sıcaklığa ulaşmak için düğmesine basın (aynı zamanda renkli ışık göstergesini takip edin).



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



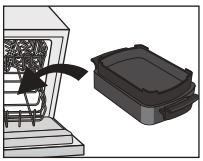




11. Izgarayı açın ve kulplarını kullanarak Atıştırma ve Fırınlama aksesuarını çıkarın.

DİKKAT: Sıcak yüzeyler mevcuttur, eldiven kullanılması tavsiye edilir.

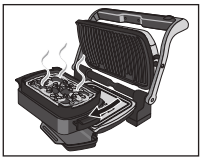
Atıştırma aksesuarı çok sıcaktır, yüksek sıcaklıklara dayanıklı bir yüzeye koyun.

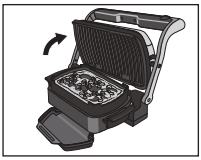


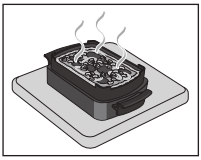
12. Atıştırma ve Fırınlama aksesuarı bulaşık makinesinde yıkanabilir.

TR

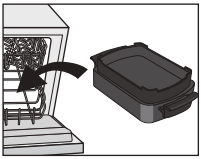
11. افتح الشواية وانزع منها ملحقات الوجبات الخفيفة وملحقات الخبز بفضل مقابضها.
تحذير : اسطح المنتج المكشوفة ساخنة جداً ، استعمال القفازات امر ضروري.
يكون مُلحق «السناك» ساخن جداً، ضعه فوق سطح مقاوم للحرارة.





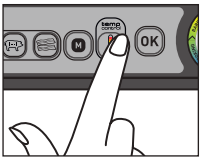


12. يمكن تنظيف ملحقات الوجبات الخفيفة وملحقات الخبز في جلاية الصحون.

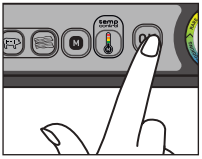


AR

6. اضغط على الزر (temp) الى أن تصل درجة الحرارة الى المستوى الذي تريده بمساعدة المؤشر الضوئي الملون.
- المؤشر الضوئي الأخضر الثابت : من 85 الى 110 ردجة مئوية
- المؤشر الضوئي الأصفر الثابت : من 150 الى 165 درجة مئوية
- المؤشر الضوئي البرتقالي الثابت : من 190 الى 205 درجة مئوية
- المؤشر الضوئي الأحمر الثابت : من 240 الى 255 درجة مئوية

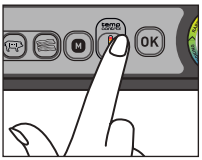


7. يبدأ الطهي بالضغط على الزر (OK) يثبت الزرين (temp) و (OK) ، ويبدأ المؤشر الضوئي بالوميض الى أن تصل درجة الحرارة الى المستوى الذي تريده.

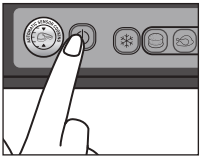


8. عندما تصل درجة الحرارة الى المستوى المطلوب، تُطلق الشواية إشارة تنبيه صوتية (بيب)، ويثبت المؤشر الضوئي الأحمر عندئذ تبدأ عملية الطهي.

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

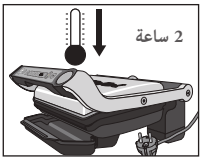


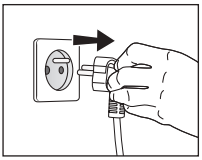
10. تنتهي عملية الطهي بالضغط على زر التشغيل/الإيقاف. تتوقف جميع الأزرار عن العمل، تتوقف الشواية عن التسخين / الطهي.



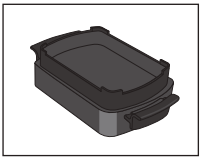
AR

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

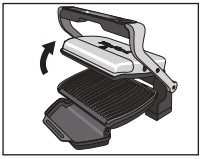


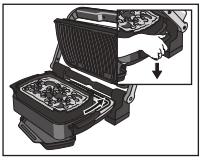


2. ضع المكونات في ملحقات الوجبات الخفيفة وملحقات الخبز.



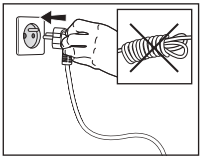
3. افتح الشواية، انزع طبق الشوي السفلي، وضع مكانه ملحقات الوجبات الخفيفة وملحقات الخبز.
تحذير: يُرجى الحرص أن يكون طبق الشواية العلوي مُثبتاً بشكل صحيح في المنتج.

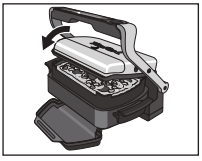




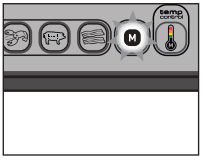
AR

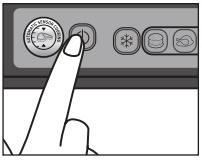
4. اغلق الشواية، واوصلها بالتيار الكهربائي.





5. اضغط على زر التشغيل/الإيقاف، يبدأ الزرين و OK بالوميض، يُضيء المؤشر الضوئي باللون الأخضر . يستمر الزر "M" ثابت الإضاءة ، للدلالة على أن الوضعية اليدوية قد تم تفعيلها.





توصيات حول استخدام ملحقات الوجبات الخفيفة والخبز

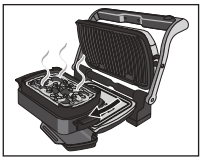
- قبل الإستعمال للمرة الأولى، يجب إزالة مواد التغليف، الملصقات والملحقات من داخل وخارج الأطباق.
- يرجى قراءة الإرشادات بعناية، وهي ارشادات مشتركة لمختلف الموديلات، ويرجى الإحتفاظ بها في متناول اليد.
- يُرجى العودة الى ارشادات استعمال ملحقات الوجبات الخفيفة وملحقات الخبز، والى التوصيات الأساسية المرفقة.
- 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 ، مقفلة على مشابكها بشكل صحيح في المنتج. استعمل فقط أطباق الطهي و ملحقات 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 الطخي الخشبية.
- لا تُقطع الطعام مباشرة على ملحقات الوجبات الخفيفة و ملحقات 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 بطبق الشواية العليا و ملحقات الوجبات الخفيفة وملحقات الخبز.
- عند الإستعمال للمرة الأولى، يجب غسل الأطباق و ملحقات الوجبات الخفيفة وملحقات الخبز، يُسكب القليل من زيت الطعام على ملحقات الوجبات الخفيفة وملحقات الخبز، ثم يُمسح بواسطة منشفة مطبخ ماصّة.
- لا تضع أدوات الطهي على الأسطح المخصصة للطهي في المنتج.
- ننصح باستعمال الإسفنجة، الماء الساخن وسائل التنظيف لتنظيف أطباق الطهي و ملحقات الوجبات الخفيفة وملحقات الخبز، ثم تُغسل جيداً بالماء لإزالة البقايا. تُجفّف جيداً بواسطة منشفة ورقية.
- لا تستعمل اسفنجة معدنية كاشطة، او حديدية، أو أية منظفات اخرى من هذا النوع لتنظيف اي جزء من اجزاء الشواية، استعمل فقط الاسفنجات البلاستيكية أو الغير معدنية. في حال صعوبة التنظيف، تُنقع أطباق الطهي بالماء الساخن ممزوجا بساءل التنظيف.
- ان ملحقات الوجبات الخفيفة وملحقات الخبزليست أطباق للخبز، فلا تضعها في الفرن لتسخينها، ولا في اي 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 تُحضر وجبات من الزيت أو السمن هذا المنتج ليس مقلاة عميقة أو مقلاة للطهي وبالتالي يجب استبعاد ذلك تماما لطهي البطاطس المقلية، الكعك، أو غيرها من وصفات الطهي بالزيت أو بالسمن.

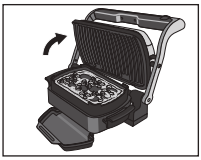
AR

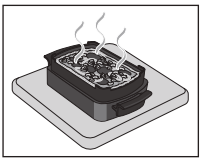
11. گریل را باز کنید و به کمک دسته ها لوازم جانبی خوراک سرپایی و پخت و پز را از گریل بردارید.

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

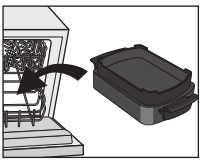
يكون مُلحق "السناك" ساخن جداً، ضعه فوق سطح مقاوم للحرارة.





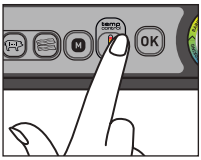


12. لوازم جانبی خوراک سرپایی و پخت و پز قابل شستشو در ماشین ظرفشویی می باشند.

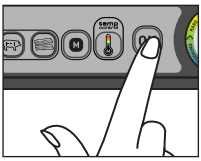


FA

6. دکمه (temp) را فشار دهید تا زمانی که با کمک نشانگر چراغ رنگی درجه حرارت مطلوب ایجاد شود.
- نشانگر سبز رنگ ثابت: 85°C به 110°C
- نشانگر چراغ زرد رنگ ثابت: 150°C به 165°C
- نشانگر نارنجی رنگ ثابت: 190°C به 205°C
- نشانگر قرمز رنگ ثابت: 240°C به 255°C

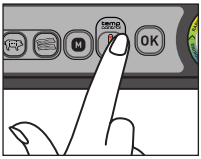


7. با فشار دادن دکمه (OK) پخت و پز را شروع کنید. دکمه های (temp) و (OK) ثابت می شوند، نشانگر چراغ رنگی چشمک می زند تا زمانی که درجه حرارت مطلوب برسد.

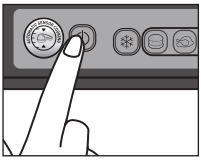


8. وقتی درجه حرارت مطلوب برسد گریل "بوق می زند" (grill beeps) و نشانگر درجه حرارت ثابت می شود. سپس روند پخت و پز اتفاق می افتد.

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

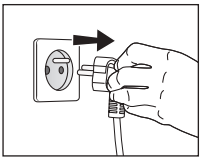
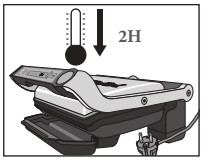


10. با فشار بر دکمه روشن/خاموش پخت و پز را پایان دهید. با خاموش شدن همه دکمه ها، گریل گرمایش/پخت و پز را متوقف می کند.

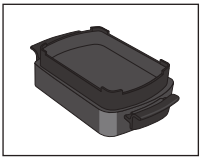


FA

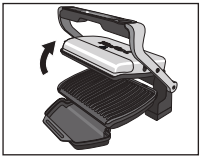
1. اگر آپتی گریل (OptiGrill) هم اکنون روشن است و شما می خواهید از لوازم جانبی خوراک سرپایی و پخت و پز خود استفاده کنید، گریل را از خروجی دیوار بکشید و بگذارید برای حداقل 2 ساعت خنک شود.

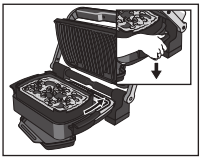



2. مواد را در لوازم جانبی خوراک سرپایی و پخت و پز قرار دهید.

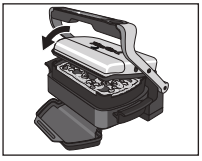
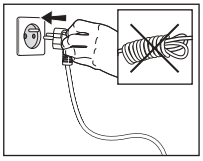


3. گریل را باز کنید، صفحه گریل پائین تر را بردارید و با لوازم جانبی خوراک سرپایی و پخت و پز خود عوض کنید.
احتیاط: مراقب باشید که صفحه گریل بالاتر به درستی در دستگاه قرار گرفته باشد.

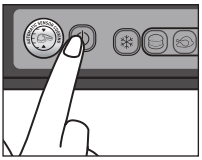
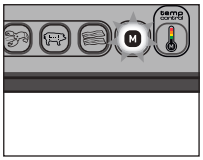




4. گریل را ببندید و قفل کنید.

5. دکمه روشن / خاموش، چراغ دکمه های و OK را فشار دهید، نشانگر چراغ رنگی سبز است . یستمر الزر "M" ثابت الإضاءة ، للدلالة على أن الوضعية اليدوية قد تم تفعيلها.

FA

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 بشویید، کمی روغن پخت و پز بر روی لوازم جانبی خوراک سرپایی و پخت و پز بریزید سپس با یک حوله خشک کن آشپزخانه آن را خشک کنید.
- از قرار دادن وسایل پخت و پز روی سطح پخت و پز دستگاه خودداری کنید.
- ما توصیه میکنیم که برای تمیز کردن صفحات پخت و پز و 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 ظرف 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.

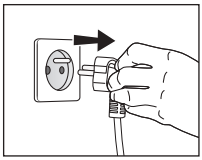
FA

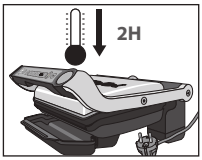
Zalecenia dotyczące używania akcesorium do przekąsek i wypieków

- 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 nieprzywierającej, 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 rozprowadzić 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.

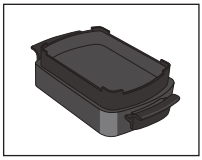
PL

- 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.

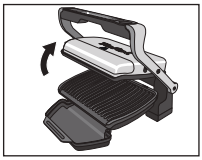




1. Jeżeli OptiGrill jest już włączony, a użytkownik chce użyć akcesorium do przekąsek i wypieków, należy odłączyć grill od zasilania (wyjąć wtyczkę z kontaktu) i pozwolić, aby ostygł przez co najmniej 2 godziny.

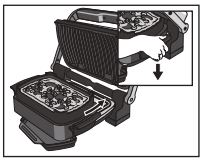


2. Włożyć składniki do przystawki do przekąsek i wypieków.

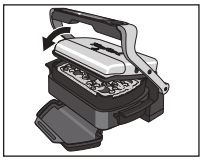


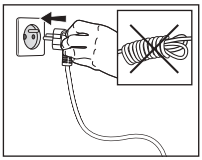
3. Otworzyć grill, wyjąć dolną płytę do grillowania i założyć akcesorium do przekąsek i wypieków.

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

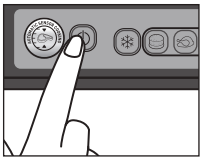


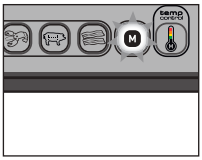
PL



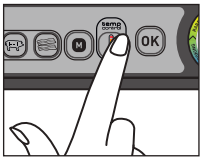


4. Zamknąć grill i włożyć wtyczkę do kontaktu.

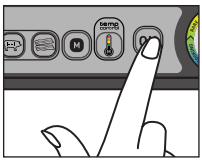




5. Nacisnąć przycisk Wł./Wył., przyciski i będą migać, a kolorowy wskaźnik będzie zielony . Przycisk „M" świeci się światłem ciągłym sygnalizując, że włączony jest tryb ręczny.

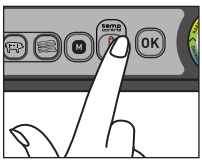


6. Naciskać przycisk , aż zostanie osiągnięta żądana temperatura sygnalizowana kolorem wskaźnika.
- Wskaźnik koloru zielonego, światło ciągłe: od 85 do 110°C
- Wskaźnik koloru żółtego, światło ciągłe: od 150°C do 165°C
- Wskaźnik koloru pomarańczowego, światło ciągłe: od 190°C do 205°C
- Wskaźnik koloru czerwonego, światło ciągłe: od 240°C do 255°C



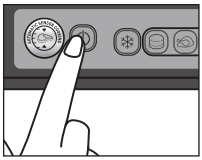
7. Aby rozpocząć pieczenie, nacisnąć przycisk . Przyciski i stają się teraz nieaktywne, a kolorowy wskaźnik miga aż do osiągnięcia nastawionej temperatury.

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

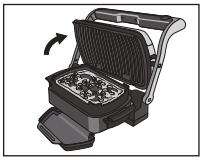


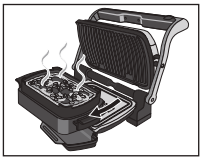
9. W trakcie pieczenia można regulować temperaturę. Aby osiągnąć żądaną temperaturę, należy naciskać przycisk (i jednocześnie śledzić wskazanie kolorowego wskaźnika).

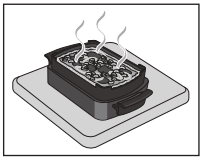
PL



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



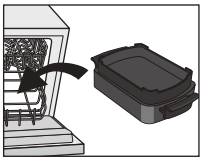




11. Otworzyć grill i wyjąć z niego akcesorium do przekąsek i wypieków (trzymać za uchwyty).

UWAGA: Gorące powierzchnie, zaleca się używanie rękawic kuchennych.

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



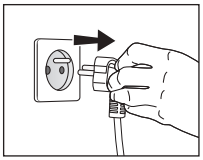
12. Przystawkę do przekąsek i wypieków można myć w zmywarce.

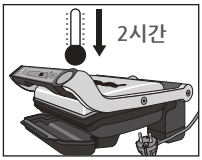
PL

오븐 & 베이킹 액세서리 권장 사용법

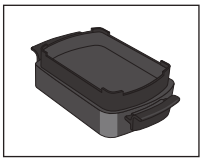
- 처음 사용하기 앞서 포장재, 스티커, 열판 안팎의 부속품을 모두 제거하세요.
- 다양한 모델에 공통으로 적용되는 이 사용설명서를 잘 읽고 가까운 곳에 보관하세요.
- 오븐 & 베이킹 액세서리 사용은 기기 사용법 및 관련된 권장사항을 참조하세요.
- 사용하기 전에 상단 그릴판 양면과 오븐 & 베이킹 액세서리 양면이 잘 세척됐는지 확인하세요.
- 열판과 오븐 & 베이킹 액세서리는 함께 사용하도록 제작된 기기에만 사용해야 손상을 예방할 수 있습니다(예: 오븐, 가스판, 전자열판 등에 사용하지 마십시오).
- 열판과 오븐 & 베이킹 액세서리가 기기에 안전하게 잘 넣어졌으며 제대로 끼워졌는지 확인하세요. 기기와 함께 제공됐거나 공인서비스센터에서 구매한 열판과 오븐 & 베이킹 액세서리만 사용하세요.
- 오븐 & 베이킹 액세서리가 손상되지 않도록 항상 플라스틱 또는 나무 소재 도구만 사용하세요.
- 오븐 & 베이킹 액세서리에 음식을 올려 놓고 직접 자르지 마세요.
- 뜨거운 오븐 & 베이킹 액세서리를 물속 또는 바닥이 훼손되기 쉬운 곳에 놓지 마세요.
- 코팅 품질을 보존할 수 있도록 내용물 없이 오랫동안 가열하지 마세요.
- 오븐 & 베이킹 액세서리가 뜨거울 때는 손잡이가 아닌 부분을 잡고 옮겨서는 안 됩니다.
- 절대로 위 아래 열판이 없는 상태, 혹은 상단 열판과 오븐&베이킹 액세서리가 없는 상태에서 기기만 가열하지 마십시오.
- 처음 사용 시 열판과 오븐 & 베이킹 액세서리를 세척한 후 식용유를 살짝 오븐& 베이킹 액세서리에 묻혀 흡수가 잘 되는 키친타월로 닦아냅니다.
- 기기에서 음식이 조리되는 곳에 요리도구를 올려 놓지 마세요.
- 열판과 오븐 & 베이킹 액세서리는 스폰지를 이용해 더운 물과 세척제로 잘 세척한 후 잔여물이 남지 않도록 꼼꼼하게 헹궈주세요. 종이타월로 물기를 잘 닦아냅니다.
- 그릴을 닦을 때는 금속 소재 패드, 쇠수세미, 마모성 세제를 절대 사용하지 마시고 나일론 또는 비금속성 수세미만 사용하세요. 세척이 잘 안 되면, 뜨거운 물에 세제를 풀고 열판을 잠시 담가두세요.
- 오븐 & 베이킹 액세서리는 베이킹접시가 아닙니다. 본 기기가 아닌 오븐 또는 기타 열원에 사용하지 마십시오.
- 오일 또는 기름으로 오븐 & 베이킹 액세서리를 뜨겁게 하면, 불이 날 수 있습니다.
- 브라우닝을 만들 때 오븐 & 베이킹 액세서리를 사용하지 마세요.
- 오일 또는 기름이 들어간 조리법은 이용하지 마세요. 이 기기는 튀김용기 또는 프라이팬이 아닙니다. 프렌치프라이, 도넛, 오일 또는 기름을 이용하는 요리에 절대로 사용하지 마세요.

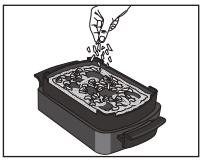
KO



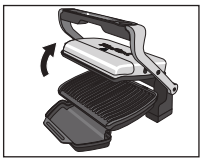


1. 옵티그릴 작동 중에 오븐 & 베이킹 액세서리를 함께 사용하고자 할 경우, 그릴의 전원을 빼고 온도가 내려가도록 최소 2시간 정도 놔두세요.

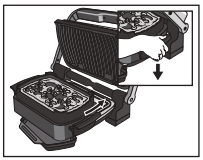


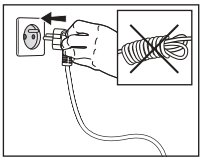


2. 오븐 & 베이킹 액세서리에 재료를 넣습니다.



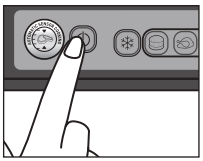
3. 그릴을 열고, 하단 그릴판을 뺀 다음 오븐 & 베이킹 액세서리를 넣습니다.
경고: 상단 그릴판이 기기에 올바로 설치됐는지 확인하세요.

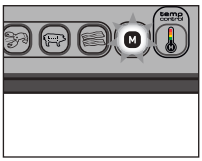




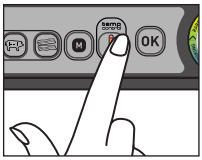
4. 그릴을 닫고 플러그를 꽂습니다.

KO

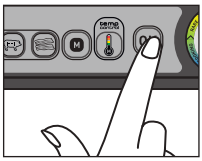




5. On/Off 버튼을 누르면, 및 OK 버튼이 깜박이고 표시등이 초록색이 됩니다 수동 모드 실행 시 "M" 버튼에 불이 들어옵니다(사용 중 계속 유지됨).

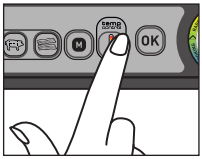


6. 표시등의 색을 확인하면서 버튼을 눌러 원하는 온도를 설정합니다.
- 표시등을 초록색에 맞추면: 85°c - 110°C
- 표시등을 노란색에 맞추면: 150°C - 165°C
- 표시등을 주황색에 맞추면: 190°C - 205°C
- 표시등을 빨간색에 맞추면: 240°C - 255°C



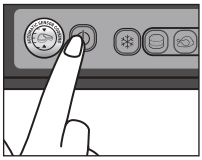
7. 조리를 시작하려면 OK 버튼을 누르세요. 및 OK 버튼이 설정되면, 원하는 온도가 될 때까지 표시등이 깜박입니다.

8. 원하는 온도가 되면, 그릴이 "삐" 소리를 내면서 표시등의 색이 더 이상 깜박이지 않습니다. 그러면 조리가 시작됩니다.

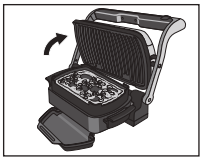


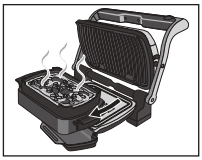
9. 온도는 조리 과정에 맞춰 조절할 수 있습니다. 버튼을 누르면 원하는 온도를 설정할 수 있습니다(이 때 표시등의 색을 확인하면서 조절하세요).

KO



10. 조리를 끝낼 때는 ON/OFF 버튼을 누르세요. 버튼을 모두 누르면, 그릴이 가열/조리를 멈춥니다.

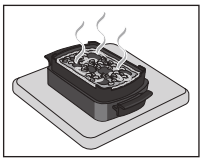


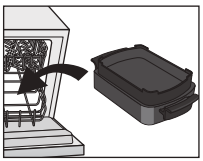


11. 그릴을 열고 오븐 & 베이킹 액세서리의 손잡이를 잡아 그릴에서 꺼내세요.

경고: 표면이 뜨거우니 장갑을 사용하세요.

스낵용 액세서리는 매우 뜨거우니 높은 온도를 견딜 수 있는 곳에 놓아야 합니다.





12. 오븐 & 베이킹 액세서리는 식기세척기를 사용할 수 있습니다.

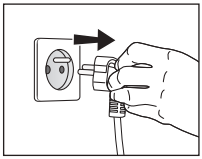
KO

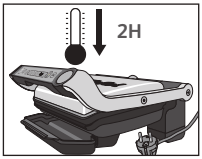
Pengesyoran bagi penggunaan aksesori Pengudap & Pembakar

- 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.

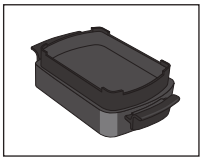
MS

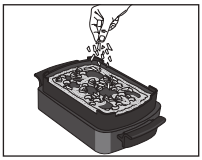
- Jangan gunakan aksesori Pengudap & Pembakar untuk membuat pemerangan.
- Jangan buat resipi dengan minyak atau gris. Perkakas ini bukan penggoreng jeluk atau kuali leper. Oleh itu, ia tidak boleh digunakan untuk membuat kentang goreng, donat atau masakan lain dengan minyak atau gris.



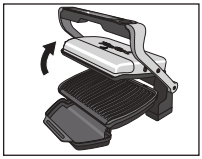


1. Jika OptiGrill anda telah pun berjalan dan anda mahu menggunakan aksesori Pengudap & Pembakar, cabut palam gril daripada saluran keluar dinding dan biarkan ia sejuk sekurang-kurangnya 2 jam.



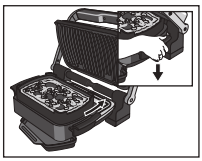


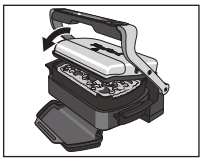
2. Masukkan ramuan ke dalam aksesori Pengudap & Pembakar.

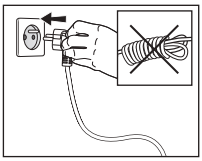


3. Buka gril, keluarkan plat gril bawah dan gantikan dengan aksesori Pengudap & Pembakar anda.

AWAS: Berhati-hati agar plat gril atas diletakkan dengan betul dalam perkakas.

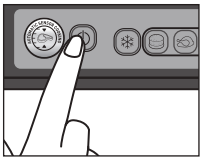


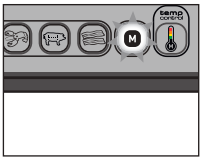




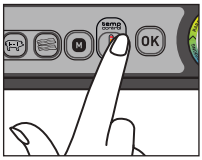
4. Tutup gril dan palamkannya.

MS



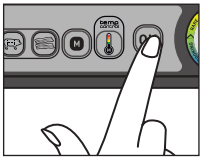


5. Tekan butang ON/OFF, butang dan OK berkelip, penunjuk lampu warna ialah hijau . Butang "M" terus menyala untuk menunjukkan bahawa mod Manual telah diaktifkan.



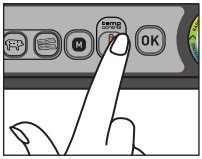
6. Tekan butang sehingga suhu yang dikehendaki dicapai dengan bantuan penunjuk lampu warna.

- Penunjuk lampu warna hijau tetap: 85˚C hingga 110˚C
- Penunjuk lampu warna kuning tetap: 150˚C hingga 165˚C
- Penunjuk lampu warna jingga tetap: 190˚C hingga 205˚C
- Penunjuk lampu warna merah tetap: 240˚C hingga 255˚C

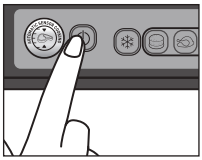


7. Mula memasak dengan menekan butang OK. Butang dan OK menjadi tetap, penunjuk lampu warna berkelip sehingga suhu yang dikehendaki dicapai.

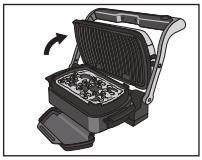
8. Apabila suhu yang dikehendaki dicapai, gril berbunyi "bip" dan penunjuk lampu warna menjadi tetap. Kemudian proses memasak berlaku.

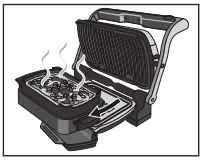


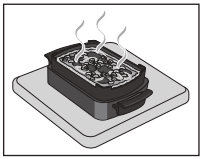
9. Anda boleh melaraskan suhu semasa proses memasak. Tekan butang untuk mencapai suhu yang dikehendaki (ikut penunjuk lampu warna pada masa yang sama).



10. Tamatkan proses memasak dengan menekan butang ON/ OFF. Semua butang mati, gril berhenti memanas/memasak.



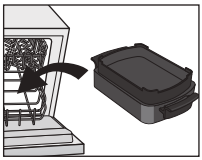




11. Buka gril dan keluarkan aksesori Pengudap & Pembakar daripada gril menggunakan pemegangnya.

AWAS: permukaan panas, penggunaan sarung tangan disyorkan.

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



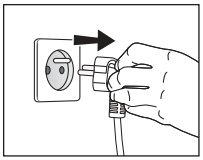
12. Aksesori Pengudap & Pembakar boleh dicuci dengan mesin basuh pinggan.

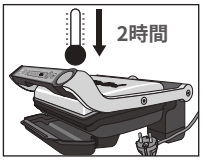
MS

スナック作り&オーブン菓子作りアクセサリーの推奨される使用法

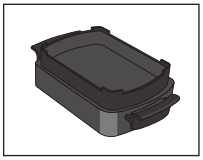
- 最初にお使いになる前に、プレートの内側および外側から梱包材、ステッカー、アクセサリーを全て取り除いてください。
- 取扱説明書には各モデルの共通部分があるため注意してお読みの上、手の届く所に保管してください。
- 本スナック作り&オーブン菓子作りアクセサリーの使用法や関連する推奨事項については、本器具の取扱説明書を参照してください。
- 上のグリルプレートの両面、およびスナック作り&オーブン菓子作りアクセサリーの両面ともきれいに洗ってあることをチェックしてから使用してください。
- 調理プレートやスナック作り&オーブン菓子作りアクセサリーの破損を防ぐため、設計どおりの器具でのみ使用してください　(例えば、オーブンに入れたり、ガスコンロ、電気ホットプレートなどにかけないでください)。
- プレートとスナック作り&オーブン菓子作りアクセサリーが安定し、しっかりとセットされ、本器具に正しくクリップ止めされていることを確認します。調理プレートおよびスナック作り&オーブン菓子作りアクセサリーは、本器具の付属品または認定サービスセンターで購入したもののみを使用してください。
- スナック作り&オーブン菓子作りアクセサリーの破損を防ぐため、常にプラスチック製または木製の調理器具を使用してください。
- スナック作り&オーブン菓子作りアクセサリーの上でじかに食物を切らないでください。
- 熱くなったスナック作り&オーブン菓子作りアクセサリーを水中に入れたり、壊れやすい面の上に置かないでください。
- 焦げ付き防止コーティングの品質を保持するため、中身を入れずに長時間加熱しないでください。
- 熱くなったスナック作り&オーブン菓子作りアクセサリーに手を触れず、ハンドルを持ってください。
- 2つのグリル調理プレートを入れずに、または上のグリルプレートとスナック作り&オーブン菓子作りアクセサリーを同時に入れて、本器具を加熱しないでください。
- 初めてお使いになる際は、プレートとスナック作り&オーブン菓子作りアクセサリーを洗い、調理油をスナック作り&オーブン菓子作りアクセサリーに少しかけてから、吸水性のキッチンペーパーで拭き取ります。
- 本器具の調理面の上に、調理器具を置かないでください。
- スポンジ、温水、液体洗剤を使用して調理プレートとスナック作り&オーブン菓子作りアクセサリーを洗い、良くすすいで汚れを落とすことをお勧めします。キッチンペーパーを使用してよく拭き取ります。
- グリルのいかなる部分も、金属製研磨パッド、スチールウール、研磨剤入り洗剤で洗ったりせず、ナイロンまたは非金属製クリーニングパッドのみを使用してください。汚れが落ちにくい場合は、液体洗剤を混ぜたぬるま湯の中にプレートを浸してください。
- スナック作り&オーブン菓子作りアクセサリーはオーブン皿ではありませんので、本器具以外のオーブンその他の熱源に入れて加熱しないでください。
- 燃焼する恐れがあるため、油や油脂を敷いてスナック作り&オーブン菓子作りアクセサリーを熱しないでください。
- きつね色に焦がすために、スナック作り&オーブン菓子作りアクセサリーを使用しないでください。
- 油や油脂を使ったレシピの料理は作らないでください。本器具は天ぷら鍋やフライパンではありません。そのためフライドポテト、ドーナツ、その他の油や油脂を使う料理は、完全に除外されています。

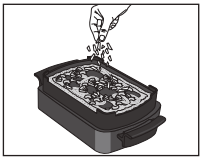
JP



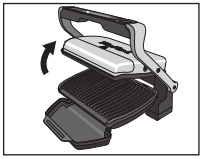


1. お使いのOptiGrillが既に稼働済みで、スナック作り&オーブン菓子作りアクセサリーを使いたい場合は、電気コンセントからグリルを外し、少なくとも2時間は冷ましてください。



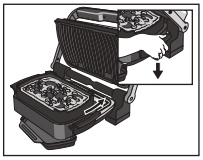


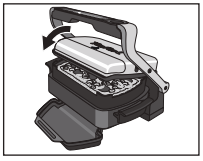
2. 食材をスナック作り&オーブン菓子作りアクセサリーに入れます。



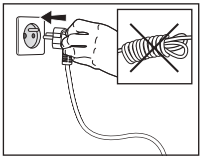
3. グリルを開き、下のグリルプレートをスナック作り&オーブン菓子作りアクセサリーと交換します。

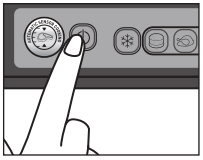
警告：上のグリルプレートが本器具に正しく装着されていることを確認します。

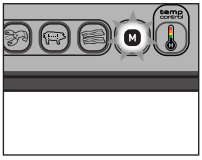




4. グリルを閉じ、電気コンセントにつなぎます。

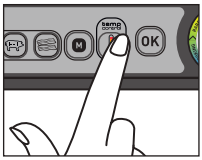




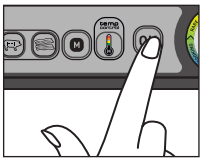


5. オン/オフ ボタンを押すと、と OK ボタンが点滅し、カラーインジケーターランプが緑になります。ボタン「M」は常時点灯し、手動モードが有効になっていることを示します。

JP

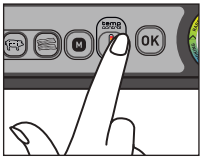


6.
- カラーインジケーターランプの緑が常時点灯：85°C ～ 110°C
- カラーインジケーターランプの黄色が常時点灯：150°C ～ 165°C
- カラーインジケーターランプのオレンジが常時点灯：190°C ～ 205°C
- カラーインジケーターランプの赤が常時点灯：240°C ～ 255°C

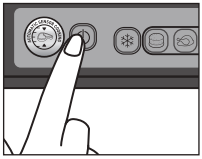


7. OKボタンを押して調理を開始します。 と OKボタンが常時点灯したら、ご希望の温度に達するまで、カラーインジケーターランプが点滅するまで待ちます。

8. ご希望の温度に達すると、グリルからブザー音がし、カラーインジケーターランプが常時点灯します。すると、調理のプロセスが始まります。

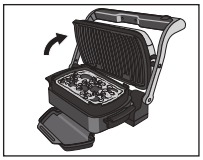


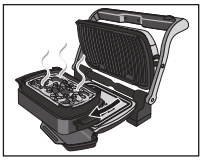
9. 調理の途中で温度を調節することができます。ボタンを押し、ご希望の温度にします (同時にカラーインジケーターランプにも注意します)。

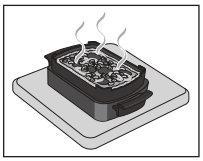


10. オン/オフ ボタンを押して調理を終了します。ボタンが全て消え、グリルの過熱/調理が停止します。

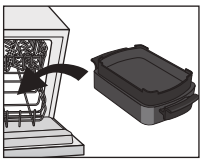
JP







11. グリルを開き、ハンドルを持ってスナック作り＆オーブン菓子作りアクセサリーをグリルから取り外します。
警告：表面が熱くなっていますので、ミトンを使うことをお勧めします。スナック菓子アクセサリーは非常に熱くなるため、高温に耐えられる表面の上に置いてください。



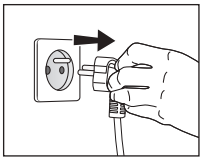
12. スナック作り＆オーブン菓子作りアクセサリーは、食洗機に入れても構いません。

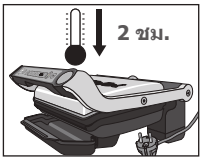
JP

คำแนะนำการใช้อุปกรณ์เสริมสำหรับอบขนมและทำอาหารว่าง

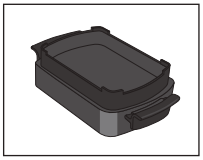
- ก่อนใช้งานครั้งแรก แนะนำให้แกะบรรจุภัณฑ์ สติ๊คเกอร์ และอุปกรณ์เสริมทั้งหมด ออกจากด้านในและด้านนอกแผ่นตะแกรง
- อ่านคำแนะนำอย่างละเอียดรอบคอบ สำหรับอุปกรณ์แต่ละรุ่น แล้วเก็บคู่มือนี้ไว้ใกล้มือ
- อ้างอิงคู่มืออุปกรณ์นี สำหรับการใช้อุปกรณ์เสริมสำหรับอบขนมและทำอาหารว่าง ตลอดจนคำแนะนำอื่นๆที่เกียวข้อง
- ตรวจดูว่าแผ่นตะแกรงทั้งสองด้าน และอุปกรณ์เสริมสำหรับอบขนมและทำอาหารว่างทั้งสองด้าน ได้รับการทำความสะอาดเป็นอย่างดี ก่อนนำไปใช้งาน
- เพื่อป้องกันความเสียหายทีอาจเกิดขึนกับแผ่นตะแกรงและอุปกรณ์เสริมสำหรับอบขนมและทำอาหารว่าง แนะนำให้ใช้แผ่นตะแกรงและอุปกรณ์เสริมสำหรับอบขนมและทำอาหารว่างกับอุปกรณ์ที่ได้รับการออกแบบมาให้ใช้ด้วยกันเท่านัน (เช่น ไม่นำไปวางในเตาอบ บนหัวแก๊ส หรือบนพืนผิวร้อนไฟฟ้า ฯลฯ)
- ตรวจดูว่า มีการจัดวางแผ่นตะแกรงและอุปกรณ์เสริมสำหรับอบขนมและทำอาหารว่างอย่างมันคง และติดเข้ากับอุปกรณ์อย่างถูกต้อง ใช้เฉพาะแผ่นตะแกรงและอุปกรณ์เสริมสำหรับอบขนมและทำอาหารว่างทีมาพร้อมกับอุปกรณ์ หรือทีซือจากศูนย์บริการทีได้รับอนุญาตเท่านัน
- เพื่อหลีกเลียงความเสียหายทีอาจเกิดขึนกับอุปกรณ์เสริมสำหรับอบขนมและทำอาหารว่าง แนะนำให้ใช้เครืองครัวทีทำจากพลาสติกหรือไม้
- ห้ามหันอาหารโดยตรงบนอุปกรณ์เสริมสำหรับอบขนมและทำอาหารว่าง
- ห้ามวางอุปกรณ์เสริมสำหรับอบขนมและทำอาหารว่างทียังร้อน ไว้ใต้น้ำหรือบนพืนผิวแตกหักง่าย
- เพื่อคงคุณภาพการเคลือบสารกันติดพืนผิว อย่าปล่อยให้อุปกรณ์เสริมสำหรับอบขนมและทำอาหารว่างทีว่างเปล่า ร้อนนานเกินไป
- ห้ามจับอุปกรณ์เสริมสำหรับอบขนมและทำอาหารว่างตอนทียังร้อน เว้นแต่จะจับทีด้าม
- ห้ามทำให้อุปกรณ์ร้อน โดยไม่มีแผ่นตะแกรงทัง 2 หรือแผ่นตะแกรงด้านบนและอุปกรณ์เสริมสำหรับอบขนมและทำอาหารว่าง
- เมือใช้งานครั้งแรก แนะนำให้ทำความสะอาดแผ่นตะแกรงและอุปกรณ์เสริมสำหรับอบขนมและทำอาหารว่าง เทน้ำมันปรุงอาหารเล็กน้อยลงบนอุปกรณ์เสริมสำหรับอบขนมและทำอาหารว่าง จากนันเช็ดออกด้วยกระดาษแผ่นหนาทีชุมชับได้ดี
- ห้ามวางเครืองครัวบนพืนผิวประกอบอาหารของอุปกรณ์
- เราแนะนำให้คุณใช้ฟองน้ำ น้ำอุ่น และน้ำยาล้างจาน ในการทำความสะอาดแผ่นตะแกรงและอุปกรณ์เสริมสำหรับอบขนมและทำอาหารว่าง จากนันล้างออกให้หมดจด เพือชำระล้างสิงตกค้าง เช็ดให้แห้งด้วยกระดาษแผ่นหนา
- ห้ามใช้แผ่นขัดโลหะ ฝอยขัดหม้อ หรือน้ำยาขัดล้าง ในการทำความสะอาดทุกส่วนประกอบของเตา ให้ใช้เฉพาะแผ่นทำความสะอาดไนลอนหรือทีไม่ใช่โลหะเท่านัน ในกรณีทีทำความสะอาดยาก ให้แช่แผ่นตะแกรงในน้ำอุ่นผสมน้ำยาล้างจาน
- อุปกรณ์เสริมสำหรับอบขนมและทำอาหารว่างไม่ใช่ถาดอบ ห้ามนำไปโดนความร้อนในเตาอบ หรือบนแหล่งความร้อนอืน นอกเหนือจากนำไปใช้กับอุปกรณ์นีเท่านัน
- ห้ามให้ความร้อนอุปกรณ์เสริมสำหรับอบขนมและทำอาหารว่าง ในขณะทีมีน้ำมันหรือไขมันสัตว์ เพราะเสียงต่อการลุกเป็นไฟ
- ห้ามใช้อุปกรณ์เสริมสำหรับอบขนมและทำอาหารว่างในการทำอาหารให้เกรียม
- ห้ามทำสูตรอาหารทีใช้น้ำมันหรือไขมันสัตว์ อุปกรณ์นีไม่ใช่เครืองทอดหรือกระทะทอด มันจึงไม่สามารถทำมันฝรังทอด โดนัท หรืออาหารชนิดอืนทีใช้น้ำมันหรือไขมันสัตว์

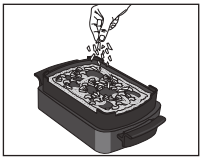
TH



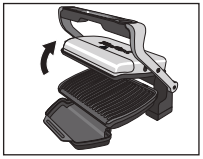


1. หาก OptiGrill กำลังทำงานอยู่ และคุณต้องการใช้อุปกรณ์เสริมสำหรับอบขนมและทำอาหารว่าง แนะนำให้ถอดปลั๊กออก แล้วปล่อยให้เครื่องเย็นตัวลงอย่างน้อย 2 ชั่วโมง



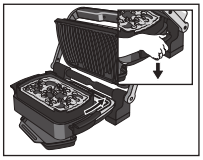


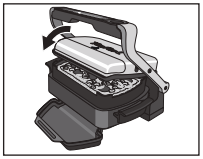
2. ใส่ส่วนผสมต่างๆลงในอุปกรณ์เสริมสำหรับอบขนมและทำอาหารว่าง



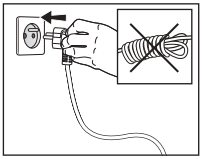
3. เปิดฝาเครื่อง ย้ายแผ่นตะแกรงด้านล่างออก แล้วแทนที่ด้วยอุปกรณ์เสริมสำหรับอบขนมและทำอาหารว่าง

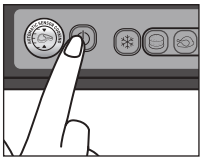
คำเตือน: โปรดระมัดระวังการติดตั้งแผ่นตะแกรงด้านบนในอุปกรณ์ให้ถูกต้อง

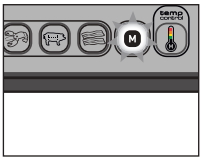




4. ปิดฝาเครื่อง แล้วเสียบปลั๊ก

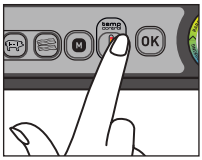




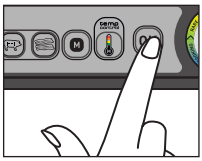


5. กดปุ่มเปิด/ปิด ปุ่ม และ จะกะพริบ สัญญาณไฟสีจะเป็นสีเขียว ปุ่ม "M" สว่างขึ้นโดยไม่กะพริบ เพื่อระบุว่าใช้งานในโหมดแมนนวลอยู่

TH

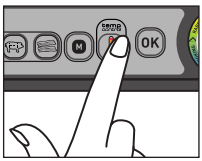


6. กดปุ่ม จนกว่าจะถึงอุณหภูมิที่ต้องการ โดยมีสัญญาณไฟสีเป็นตัวช่วย
- สัญญาณไฟสีเขียวคงที่: 85°c ถึง 110°C
- สัญญาณไฟสีเหลืองคงที่: 150°C ถึง 165°C
- สัญญาณไฟสีส้มคงที่: 190°C ถึง 205°C
- สัญญาณไฟสีแดงคงที่: 240°C ถึง 255°C

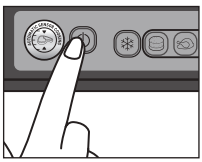


7. เริ่มปรุงอาหารโดยกดปุ่ม ปุ่ม และ จะหยุดคงที่ สัญญาณไฟสีจะกะพริบจนกว่าจะถึงอุณหภูมิที่ต้องการ

8. เมื่อถึงอุณหภูมิที่ต้องการ เตาจะร้องเตือน "บีป" และสัญญาณไฟสีจะหยุดคงที่ จากนั้นกระบวนการปรุงอาหารก็เริ่มขึ้น

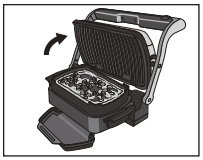


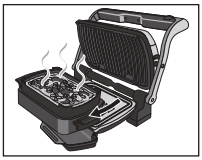
9. คุณสามารถปรับอุณหภูมิได้ในระหว่างที่กำลังดำเนินการปรุงอาหาร กดปุ่ม เพื่อไปยังอุณหภูมิที่ต้องการ (สัญญาณไฟสีจะเปลี่ยนตามในขณะเดียวกัน)



10. หยุดการปรุงอาหารโดยกดปุ่มเปิด/ปิด ทุกปุ่มจะหยุดทำงาน เตาจะหยุดทำความร้อน/ปรุงอาหาร

TH

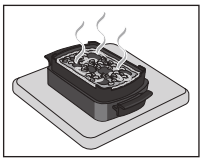


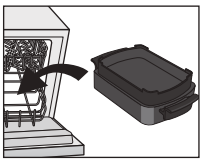


11. เปิดฝาเตา แล้วย้ายอุปกรณ์เสริมสำหรับอบขนมและทำอาหารว่างออกจากเตา โดยจับที่ด้าม

คำเตือน: พื้นผิวร้อน แนะนำให้ใช้ถุงมือ

อุปกรณ์เสริมสำหรับทำอาหารจะร้อนมาก ควรวางบนพื้นผิวที่ทนต่ออุณหภูมิความร้อนสูง





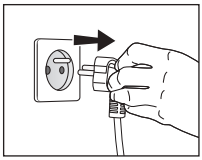
12. อุปกรณ์เสริมสำหรับอบขนมและทำอาหารว่างสามารถใช้กับเครื่องล้างจานได้

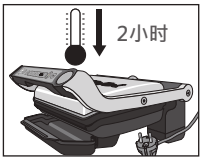
TH

烘焙和点心盘使用建议

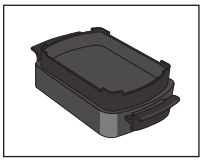
- 第一次使用前，请清理设备内外的所有包装材料、标签和配件。
- 仔细阅读说明书，放在方便随时取用的地方。该说明书内容适用于不同型号的产品。
- 请参阅与烘焙和点心盘使用相关的设备说明及相关建议。
- 使用前请检查上烤架及烘焙和点心盘两面是否均已清洁干净。
- 为避免损坏烹饪板及烘焙和点心盘，请仅在规定设备上使用（例如，请勿置于烤箱、煤气灶或电热炉上）。
- 确保烹饪板及烘焙和点心盘平稳、准确卡入设备内，放置正确。请务必使用设备随附的或自授权服务中心购买的烹饪板及烘焙和点心盘。
- 为避免损坏烘焙和点心盘，请使用塑料或木制器具。
- 请勿直接在烘焙和点心盘上切配食物。
- 请勿将热烘焙和点心盘置于水下或易碎表面。
- 为保护不粘涂层，请勿过长时间空置加热。
- 除通过两侧把手操作之外，请勿触碰未充分冷却的烘焙和点心盘。
- 请勿在未安装上下烤架烹饪板或上烤架加烘焙和点心盘的情况下加热设备。
- 第一次使用时，先清洗烹饪板及烘焙和点心盘，倒上少许食用油，然后用吸水性厨房毛巾擦拭表面。
- 请勿将烹饪器具放在烹饪设备表面。
- 建议您使用海绵、温水和洗涤剂清洗烹饪板及烘焙和点心盘，然后彻底冲洗以清除任何厨余。用纸巾彻底擦干。
- 请勿使用金属擦洗垫、钢丝棉或任何磨砂清洁剂清洗烤架任何部位，只能使用尼龙或非金属清洗垫。如果难以清洗，请将烹饪板浸泡在温水内，并加入适量洗涤剂。
- 烘焙和点心盘不是烤盆，除本设备之外，请勿将其置于烤箱或任何其他热源上加热。
- 请勿将烘焙和点心盘用于加热油或油脂，以免起火。
- 请勿使用 烘焙和点心盘制作布朗尼。
- 请勿制作使用油或油脂的菜谱。本设备不是炸锅或煎锅。因此绝对不能用于制作薯条、甜甜圈或其他使用油或油脂的食品。

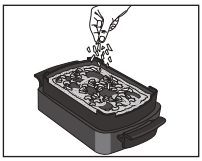
SCN



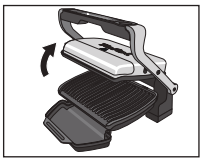


1. 如果 OptiGrill 已经运行，但您想换为使用烘焙和点心盘，则应切断烤盘电源并冷却至少2小时。



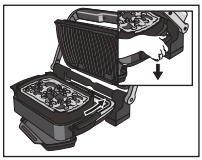


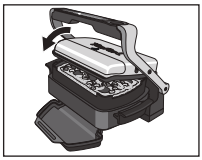
2. 将食材放入烘焙和点心盘。



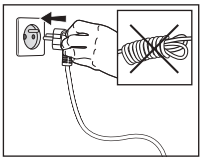
3. 打开烤架，取出下烤盘并换上烘焙和点心盘。

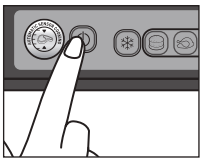
注意：请确保上烤架已正确装入设备内。

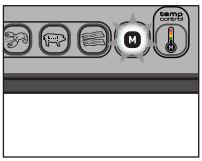




4. 关上烤架，插好电源。

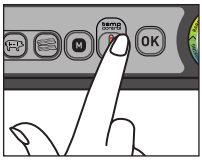




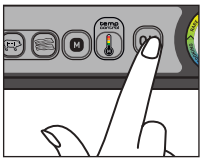


5. 按下开关， 和 OK 按钮闪烁，颜色指示灯为绿色 。“M”按钮亮起表示已启动手动模式。

SCN

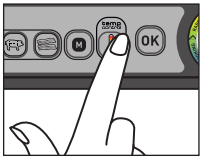


6. 根据颜色指示灯，当烤架达到理想温度时按下 按钮。
- 稳定绿色指示灯：85°c 至 110°C
- 稳定黄色指示灯：150°C 至 165°C
- 稳定橙色指示灯：190°C 至 205°C
- 稳定红色指示灯：240°C 至 255°C

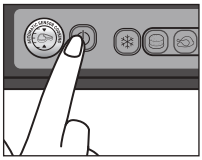


7. 按下 OK 按钮，开始烹煮。 和 OK 按钮稳定显示，颜色指示灯闪烁，直至达到理想温度。

8. 当达到理想温度后，烤架响起“哔哔”声，颜色指示灯停止闪烁。烤架开始烹煮。

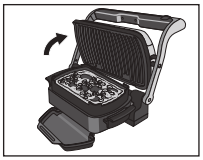


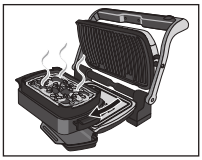
9. 您可在烹煮过程中调整温度。按下 按钮以达到理想温度（同时颜色指示灯亮起）。



10. 按下开关，结束烹煮。关闭所有按钮后，烤架停止加热/烹煮。

SCN

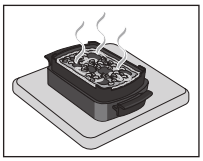


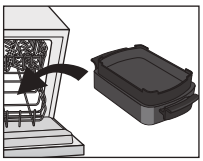


11. 打开烤架，握住烘焙和点心盘两侧把手将其取出。

注意：高温表面，建议使用隔热手套。

零食配件会变得非常热，请将其置于耐高温的表面。



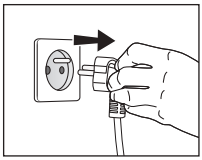


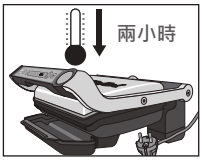
12. 烘焙和点心盘可用洗碗机清洗。

SCN

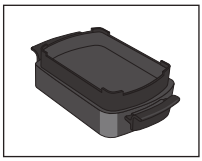
烘烤配件建議使用方法

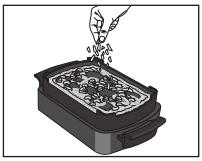
- 第一次使用本機前，請先取出機內外所有包裝、貼紙及其他配件。
- 請先仔細閱讀本說明書，並妥善置於方便取用的地方。
- 參閱本機說明書，以了解烘烤配件的使用方法及相關建議。
- 使用前請確保上層烤盤及烘烤配件兩面均已清洗乾淨。
- 煮食盤及烘烤配件僅適用於指定機器，請正確使用，以免損壞。(例如：切勿置於焗爐內或煤氣爐和電子爐頭上)
- 確保煮食盤和烘烤配件平穩放置於正確位置，並牢固接嵌本機。請選用隨機附送或購自授權服務中心的煮食盤和烘烤配件。
- 請使用塑膠或木製廚具，以免損壞烘烤配件。
- 切勿直接在烘烤配件上分切食物。
- 切勿把熱燙的烘烤配件浸泡於水中或放置於易碎表面上。
- 請勿在沒有食物的情況下進行長時間加熱，以免損壞易潔塗層。
- 切勿直接觸碰熱燙的烘烤配件，請使用把手。
- 如沒放置兩塊烤盤，或已置入上層烤盤和烘烤配件，切勿加熱本機。
- 第一次使用前，請清洗煮食盤和烘烤配件，並在烘烤配件倒入少量食油，再以吸水廚巾抹淨。
- 切勿將廚具放置於本機煮食表面。
- 建議使用海綿、熱水及清潔劑清洗煮食盤和烘烤配件，然後徹底擦拭，以清理殘餘碎屑。用紙巾徹底抹乾。
- 請使用尼龍或非金屬抹布清潔烤架，切勿使用金屬面易潔布、鋼絲絨或任何具有磨蝕性的清潔劑。如污漬太難清潔，請把煮食盤浸泡於熱水和清潔劑中。
- 烘烤配件並非烤焗碟盤，請勿放置於本機以外加熱，例如焗爐或其他爐具。
- 切勿以油或油脂加熱烘烤配件，以免釀成火災。
- 切勿用烘烤配件作爆香烹調。
- 切勿製作以油或油脂入饌的菜式。本機並非油炸鍋或煎鍋。因此本機不能用作油炸薯條、甜甜圈及其他以油或油脂煮成的食品。



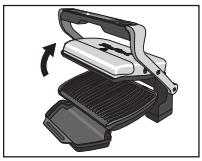


1. 如使用OptiGrill時想用烘烤配件，請將插頭拔掉，並靜待冷卻兩小時。



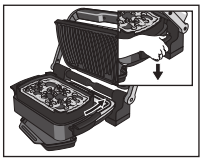


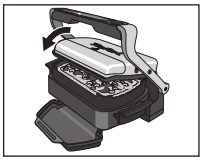
2. 將食材放置於烘烤配件上。

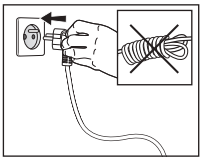


3. 打開烤爐，移除下層烤盤，置入烘烤配件。

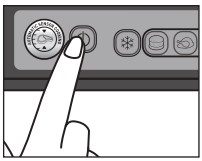
注意：請確保上層烤盤已妥善置入本機。

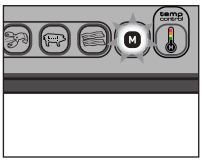




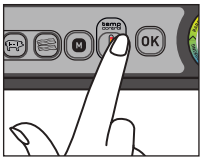


4. 關閉烤爐，把插頭插好。

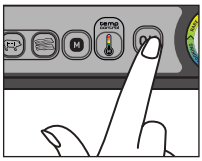




5. 按下關關鍵，和OK按鍵閃爍，綠色指示燈亮起。當「M」按鈕亮起，顯示手動模式已啟用。

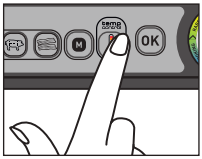


6. 按下，待達到指定溫度，特定指示燈會亮起。
- 綠色指示燈：攝氏85度至110度
- 黃色指示燈：攝氏150度至165度
- 橙色指示燈：攝氏190度至205度
- 紅色指示燈：攝氏240度至255度

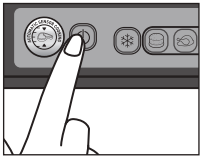


7. 按下OK以開始煮食。和OK按鍵固定不變，指示燈閃爍，直至達到指定溫度。

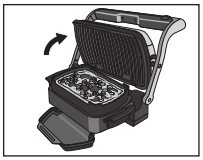
8. 達到指定溫度後，烤爐發出「嗶」的聲響，指示燈再次固定。開始煮食。

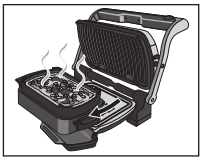


9. 你可在煮食過程中調整溫度。按下以達到指定溫度(同時指示燈跟隨調整)。

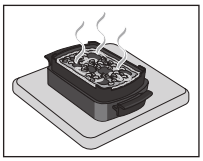


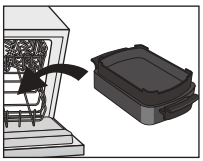
10. 結束煮食可按下關關鍵。關掉所有按鍵，烤爐停止加熱/煮食。





11. 打開烤爐，利用把手移除烘烤配件。
注意：表面熱燙，建議使用隔熱手套。
本機使用時會產生高溫，請置於耐熱表面。

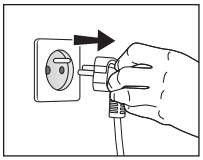


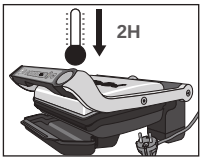


12. 烘烤配件可用洗碗機清洗。

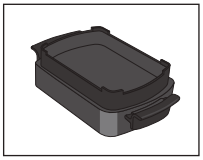
Жеңіл тамақ және пісіру қосалқы құралы туралы ұсыныс

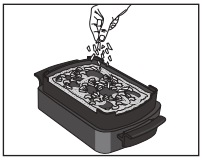
- Бірінші рет пайдалану алдында бүкіл орауыш материалдарын, стикерлерді және қосалқы құралдарды тақталардың ішінен және сыртынан алыңыз.
- Әртүрлі үлгілерге жалпы нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз және жақын жерде сақтаңыз.
- Осы жеңіл тамақ жасау және пісіру қосалқы құралын пайдалану үшін құрылғы туралы 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.
- Әзірлеу 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 әрқашан пластик немесе ағаш асүй керек-жарақтарын пайдаланыңыз.
- Тамақты ешқашан тікелей жеңіл тамақ пісіру және пісіру қосалқы құралында кеспеңіз.
- 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 әзірлеу 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 әзірлеу майын құйыңыз, содан кейін сіңіргіш сүлгімен сүртіп алыңыз.
- Құрылғының әзірлеу 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 әзірлемеңіз. Бұл құрылғы қуырма ыдыс немесе таба емес. Сондықтан, қуырылған картопты, бүйрекше бәліштерді немесе май бар басқа нәрселерді әзірлеуге мүлде болмайды.



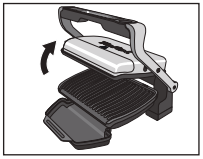


1. OptiGrill іске қосылған болса және жеңіл тамақ пісіру және пісіру қосалқы құралын пайдаланғыңыз келсе, грильді розеткадан суырыңыз және кемінде 2 сағат бойы суытыңыз.



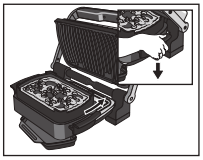


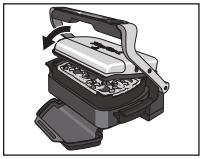
2. Жеңіл тамақ пісіру және пісіру қосалқы құралына ингредиенттер салыңыз.

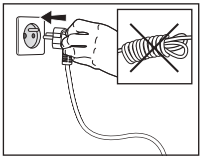


3. Грильді ашыңыз, төменгі гриль тақтасын алыңыз және жеңіл тамақ пісіру және пісіру қосалқы құралымен ауыстырыңыз.

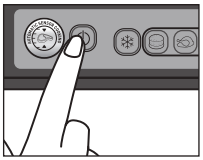
САҚТЫҚ ЕСКЕРТУ: Жоғарғы гриль тақтасы құрылғыда дұрыс орнатылғанын тексеріңіз.

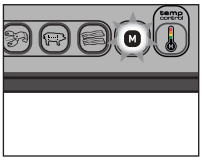




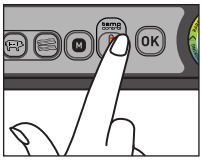


4. Грильді жауып, розеткаға қосыңыз.



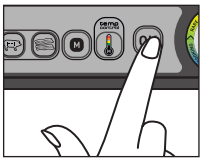


5. Қосу/өшіру түймесін басыңыз, және түймелері жыпылықтайды, түсті шам индикаторы жасыл болады. «M» түймесі тұрақты жанып, қол режимі белсендірілгенін көрсетеді.



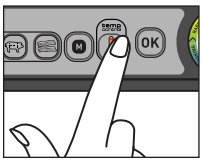
6. Түсті шам индикаторының көмегімен қажетті температураға жеткенше түймесін басыңыз.

- Тұрақты жасыл түсті шам индикаторы: 85°C - 110°C
- Тұрақты сары түсті шам индикаторы: 150°C - 165°C
- Тұрақты сарғылт түсті шам индикаторы: 190°C - 205°C
- Тұрақты қызыл түсті шам индикаторы: 240°C - 255°C

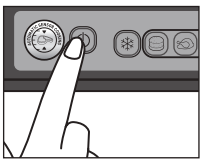


7. Түймесін басу арқылы әзірлеуді бастаңыз. және түймелері тұрақты болады, қажетті температураға жеткенше түсті шам индикаторы жыпылықтайды.

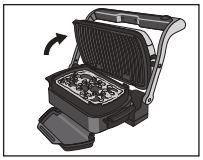
8. Қажетті температураға жеткенде гриль дыбыстық сигнал шығарады және түсті шам индикаторы тұрақты болып жанады. Содан кейін әзірлеу процесі орын алады.

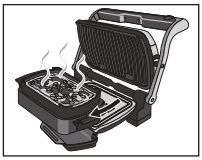


9. Әзірлеу орындалып жатқанда температураны реттеуге болады. Қажетті температураға жету үшін түймесін басыңыз (бұл кезде түсті шам индикаторын бақылап отырыңыз).



10. ҚОСУ/ӨШІРУ түймесін басу арқылы әзірлеуді аяқтаңыз. Барлық түймелер өшеді, гриль жылытуды/әзірлеуді тоқтатады.

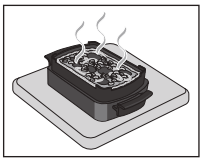


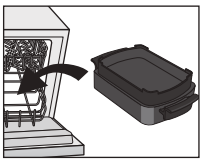


11. Грильді ашып, жеңіл тамақ жасау және пісіру қосалқы құралын тұтқаларынан ұстап грильден алыңыз.

САҚТЫҚ ЕСКЕРТУ: ыстық беттер, қолғап пайдалану ұсынылады.

Жеңіл тамақ пісіру қосалқық ұралы өте ыстық, ыстық температураларға төзімді бетке қойыңыз





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

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
KO p. 74 – 77
MS p. 78 – 81
JP p. 82 – 85
TH p. 86 – 89
SCN p. 90 – 93
TCN p. 94 – 97
KK p. 98 – 101