

OptiGrill Snacking & Baking



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

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

Kompatibel med:
Yhteensopivaus:
Compatible con:
Compatível com:
Compatibile con:
Συμβατό με:

Совместим с:
Сумісний з:
Uyumlu olduğu cihazlar:
متوافقة مع:
سازگار با:
Kompatybilność z:

호환 가능:
互換品:
ใช้งานได้กับ:
Kompatibilní s:
Kompatibilné s:
Kompatibilitás:

OptiGrill+
OptiGrill Smart

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

Modeller:
Mallit:
Modelos:
Modelos:
Modelli:
Μοντέλα:

Модели:
Modeli:
Modeller:
الموديلات:
مدل ها:
Modele:

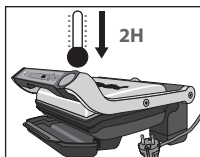
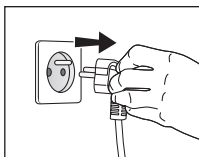
모델:
機種:
รุ่น:
Modely:
Modely:
Típusok:

GC71 xx
GC73 xx
GR71 xx
GO71 xx
series

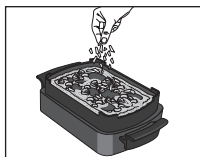
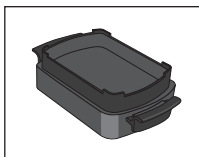
Рекомендації з використання аксесуара для приготування закусок і випічки

- 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.

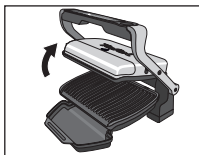
- Не нагрівайте аксесуар для приготування закусок і випічки з олією або жиром, існує ризик загоряння.
- Не використовуйте аксесуар для приготування закусок і випічки для підсмажування.
- Не готуйте рецепти з олією або жиром. Ваш прилад не є фритюрницею або сковородою. Тому приготування картопля-фрі,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

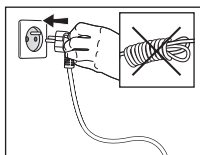
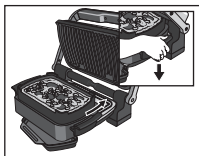


2. Помістіть інгредієнти в аксесуар для приготування закусок і випічки.



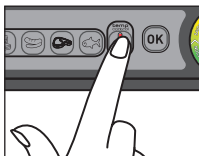
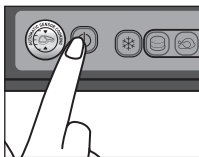
3. Відкрийте гриль, зніміть нижню пластину-гриль і замініть її на аксесуар для приготування закусок і випічки.

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



4. Закрийте гриль і підключіть його до розетки.

UK



5. Натисніть кнопку ввімкнення/вимкнення: кнопки і блимають, індикатор світиться зеленим .

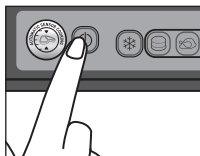
6. Натискайте кнопку , доки світловий індикатор не показуватиме вибрану температуру.

- 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

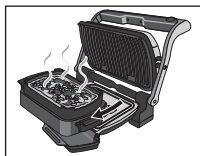
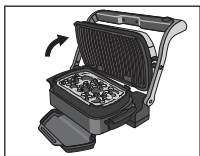
7. Почніть приготування, натиснувши кнопку . Кнопки і світяться безперервно, світловий індикатор блимає до досягнення потрібної температури.

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).

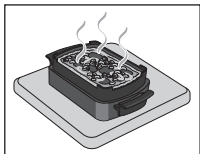


10. Завершіть приготування, натиснувши кнопку ввімкнення/вимкнення. Усі кнопки вимикаються, гриль припиняє нагрівання/приготування.

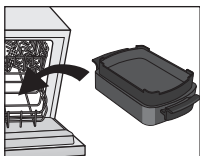


11. Відкрийте гриль і вийміть аксесуар для приготування закусок і випічки з гриля за допомогою ручок.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ: гарячі поверхні, рекомендовано використовувати рукавички.



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



FR	p. 2 – 5
EN	p. 6 – 9
DE	p. 10 – 13
NL	p. 14 – 17
DA	p. 18 – 21
SV	p. 22 – 25
NO	p. 26 – 29
FI	p. 30 – 33
ES	p. 34 – 37
PT	p. 38 – 41
IT	p. 42 – 45
EL	p. 46 – 49
RU	p. 50 – 53
UK	p. 54 – 57
TR	p. 58 – 61
AR	p. 62 – 65
FA	p. 66 – 69
PL	p. 70 – 73
KO	p. 74 – 77
JP	p. 78 – 81
TH	p. 82 – 85
CS	p. 86 – 89
SK	p. 90 – 93
HU	p. 94 – 97