

OptiGrill Waffle Plates



Compatible avec:
Compatible with:
Kompatibel mit:
Geschikt voor:
Compatible con:
Compatível com:
Compatibile con:
Συμβατό με:
Kompatibel med:
Kompatibel med:
Kompatibel med:
Yhteensopivaus:
Pasuje do:
Совместимость:
Сумісний з:
Kompatibilní s:

Kompatibilný s:
A következővel kompatibilis:
Съвместими с:
Kompatibilno s:
Compatibil cu:
Združljivo z:
Kompatibilno sa:
Kompatibilno sa:
Ühildub:
Tinka:
Saderigas ar:
호환 가능 :
Uyumlu olduđu cihazlar:
متوافقة مع:
سازگار با:

Modèles:
Models:
Modelle:
Modellen:
Modelos:
Modelos:
Modelli:
Μοντέλα:
Modeller:
Modeller:
Modeller:
Mallit:
Modele:
Μodeli:
Modeli:
Modelle:
Modelle:
Modelle:

Modely:
Modellek:
Модели:
Modeli:
Modele:
Modeli:
Modeli:
Modeli:
Modelid:
Modeliai:
Modelj:
모델 :
Modeller:
الموديلات:
مدل ها:

OptiGrill+ Initial
OptiGrill+
OptiGrill Smart
OptiGrill Elite

GC706
GC71
GC73
GC75

G0706
G071
G075

GR71
GR75

FR
EN
DE
NL
ES
PT
IT
EL
DA
SV
NO
FI
PL
RU
UK
CS
SK
HU
BG
HR
RO
SL
BS
SR
ET
LT
LV
KO
TR
AR
FA
KK

Recommandations pour l'utilisation des plaques gaufres :

- 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 et aux consignes de sécurité de l'appareil pour l'utilisation des plaques gaufres.
- Vérifiez que les deux faces des plaques soient bien nettoyées avant utilisation.
- Pour éviter de détériorer les plaques, utilisez celles-ci uniquement sur l'appareil pour lequel elles ont été conçues (ex : ne pas les mettre dans un four, sur le gaz ou une plaque électrique...).
- Veillez à ce que les plaques soient stables, bien positionnées et bien clipsées sur la base de l'appareil. N'utilisez que les plaques fournies ou acquises auprès du centre de service agréé.
- Pour préserver le revêtement des plaques gaufres, toujours utiliser une spatule plastique ou en bois.
- Ne pas couper directement sur les plaques.
- Ne pas poser les plaques gaufres chaudes sous l'eau ou sur une surface fragile.
- Pour conserver les qualités antiadhésives du revêtement, évitez de laisser chauffer trop longtemps à vide.
- Les plaques gaufres ne doivent jamais être manipulées à chaud.
- Ne jamais faire chauffer l'appareil sans les plaques de cuisson.
- Lors de la première utilisation, lavez les plaques, versez un peu d'huile sur les plaques gaufres et essuyez-les 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 gaufres, 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 grill, utilisez uniquement des tampons de nettoyage en nylon ou non métalliques. En cas de difficulté, trempez les plaques gaufres dans de l'eau chaude avec du détergent à vaisselle.

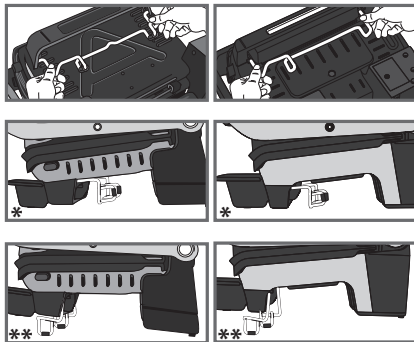


- ① Plaques gaufres
- ② Louche
- ③ Support rétractable

REMARQUE : Afin de permettre la cuisson avec les plaques gaufres, il est nécessaire de placer son Optigrill à l'horizontale grâce au support rétractable fourni.

Optigrill+ initial / Optigrill+ /
Optigrill Smart

Optigrill+ Elite



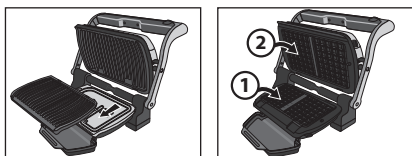
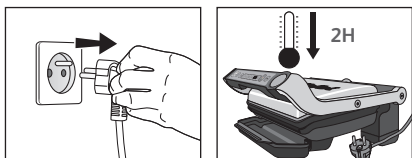
MISE EN PLACE DU SUPPORT :

Retournez l'appareil et enlevez le bac à jus. Installez le support rétractable sous votre grill. Ce support permet de mettre votre grill dans deux positions :

*Le support vers l'arrière : position pour la cuisson avec les plaques grill ou l'accessoire four (selon modèle).

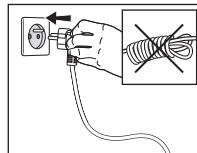
**Rabattez le support vers l'avant, le grill est à l'horizontale : position pour la cuisson avec les plaques gaufres.

Le support est à monter sur le grill lors de la première utilisation uniquement et ne doit pas être retiré. Pour les futures utilisations, il suffit de basculer le support en avant ou en arrière selon la position voulue (grill ou gaufres).

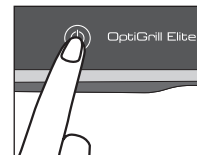
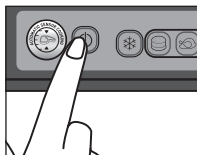


CUISISON :

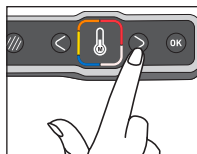
1. Si votre Optigrill est déjà en marche et que vous voulez utiliser vos plaques gaufres, débranchez le grill et laissez-le refroidir pendant au moins 2 heures.
2. Positionnez le grill en mode gaufres (**) et remettez le bac à jus. Ouvrez le grill, retirez les plaques de cuisson et remplacez-les par les plaques gaufres. Mettre d'abord la plaque inférieure, puis la plaque supérieure.



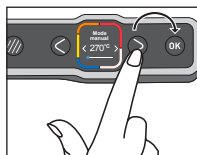
3. Fermez et branchez l'appareil.



4. Appuyez sur le bouton marche/arrêt.



5. Optigrill bascule automatiquement en mode manuel. Sélectionnez le réglage de couleur rouge (Optigrill Elite : 270°C).



6. Démarrez le préchauffage en appuyant sur le bouton OK.



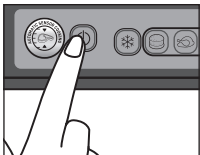
7. Quand la température souhaitée est atteinte, le grill émet un signal sonore. L'appareil est prêt pour l'utilisation.



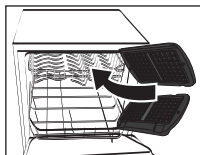
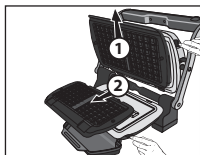
8. Ouvrez l'appareil et remplissez la plaque inférieure avec une louche de pâte (ne pas remplir la louche à ras bord) jusqu'à recouvrir le sommet des petits carrés. Le bac à jus doit être laissé au cas où la pâte coulerait. Une fois l'action terminée, fermez l'appareil.

2-3
mn

9. Laissez cuire 2-3 minutes. Ouvrez l'appareil, retirez les gaufres. Vous pouvez refaire une deuxième tournée immédiatement en remettant de la pâte.



10. Terminez la cuisson en appuyant sur le bouton marche/arrêt. Tous les boutons s'éteignent, le grill arrête de cuire. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir **2H**.



11. Ouvrez le grill et retirez les plaques gaufres en commençant par la plaque supérieure, puis inférieure.
ATTENTION : Les surfaces sont chaudes, il est recommandé d'utiliser des gants.
12. Les plaques gaufres et le bac à jus passent au lave-vaisselle.

Recommendations for the use of waffle plates:

- Remove all the packaging, stickers and various accessories from inside and outside of the plates.
- Carefully read the instructions in this leaflet, which apply to the different models, and keep them close to hand.
- Refer to the appliance leaflet and safety instructions for using waffle plates.
- Check that both sides of the plates are clean before use.
- To avoid damaging the plates, use them only on the appliance for which they were designed (e.g. do not put them in an oven or on a gas or electric hob).
- Make sure that the plates are stable, well positioned and securely fastened to the base of the appliance. Only use the plates supplied or purchased from the authorised service centre.
- Always use a plastic or wooden spatula to preserve the coating on the waffle plates.
- Do not cut food on the plates.
- Do not immerse the waffle plates in water or place them on a fragile surface while they are hot.
- To maintain the coating's non-stick qualities, avoid heating for too long when empty.
- The waffle plates should never be handled while hot.
- Never heat up the appliance without the cooking plates.
- When using for the first time, wash the plates, pour a little oil on them and wipe them with a soft cloth.
- Do not place cooking utensils on the appliance's cooking surfaces.
- We recommend that you use a sponge, warm water and some washing up liquid to clean the waffle plates, then rinse them thoroughly to remove any residue. Dry them gently with a paper towel.
- Do not use metal scouring pads, steel wool or abrasive cleaning products to clean any part of the grill; use only nylon or non-metal cleaning pads. If you have any difficulties, soak the waffle plates in hot water with washing up liquid.

RECETTE : GAUFRES BELGES

10 gaufres / Temps de préparation : 15min / Durée de cuisson : 2-3min

Programme : Manuel

300 g de farine - 10 g de levure chimique - Sel - 75 g de sucre en poudre - 100 g de beurre - 2 œufs - 1/2 litre de lait

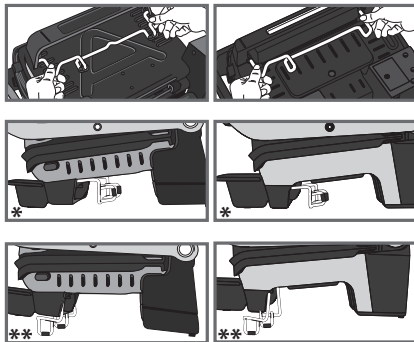
- Mélangez la farine et la levure dans un saladier.
- Faites un puits et ajoutez le sel, le sucre, le beurre fondu et les œufs entiers.
- Délayez peu à peu avec le lait.
- Laissez reposer la pâte 1 heure.
- Basculer le support rétractable vers l'avant afin que votre Optigrill soit à l'horizontale. Placez les plaques gaufres dans votre Optigrill. Allumez le grill. Sélectionnez le mode manuel et le réglage de couleur rouge (Optigrill Elite : 270°C). Démarrez le préchauffage en appuyant sur le bouton OK. Quand la température souhaitée est atteinte, le grill émet un signal sonore. L'appareil est prêt pour l'utilisation.
- Versez la pâte avec la louche prévue à cet effet (ne pas remplir la louche à ras bord). Faites cuire 2-3 minutes. Renouvelez les fournées jusqu'à épuisement de la pâte.

- 
- ① Waffle plates
 - ② Ladle
 - ③ Retractable stand

NOTE: In order to cook with the waffle plates, the OptiGrill must be placed horizontally using the retractable stand provided.

Optigrill+ initial / Optigrill+ /
Optigrill Smart

Optigrill+ Elite



POSITIONING THE STAND:

Turn the appliance upside down and remove the drip tray. Fit the retractable stand under your grill. This stand allows you to put your grill in two different positions:

*The stand towards the rear: position for cooking with the grill plates or the oven accessory (depending on the model).

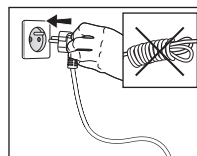
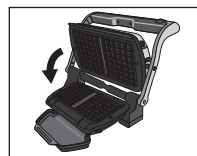
** The stand folded forwards with the grill positioned horizontally: position for cooking with the waffle plates.

The stand only needs to be fitted on the grill during first use and should not be removed. For all subsequent uses, the stand can simply be tilted forwards or backwards to the desired position (grill or waffles).

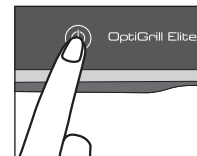
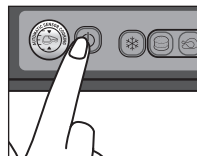
COOKING:

1. If your OptiGrill is already on and you want to use your waffle plates, unplug the grill and let it cool down for at least 2 hours.

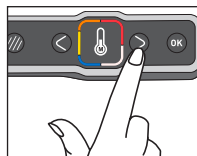
2. Put the grill in waffle mode (**) and reattach the drip tray. Open the grill, remove the cooking plates and replace them with the waffle plates. Fit the bottom plate first, then the top plate.



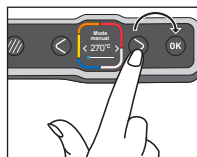
3. Close and plug in the appliance.



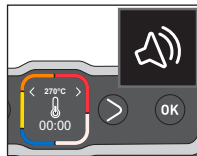
4. Press the On/Off button.



5. OptiGrill switches to manual mode as default. Select the red colour setting (OptiGrill Elite: 270°C).



6. Start preheating the appliance by pressing the OK button.



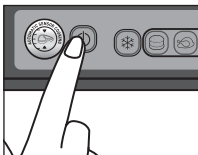
7. The grill will make a sound to alert you when the desired temperature has been reached. The appliance is ready for use.



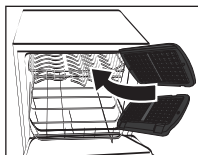
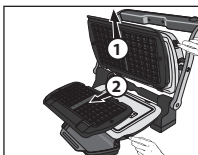
8. Open the appliance and fill the bottom plate with a ladle of batter (do not fill the ladle to the top) until the top of the small squares is covered. The drip tray should be left in case the batter overflows. When this action is complete, close the appliance.



9. Cook for 2–3 minutes. Open the appliance and remove the waffles. You can make a second batch immediately by introducing more batter.



10. End the cooking process by pressing the On/Off button. All the buttons will turn off and the grill will stop cooking. Unplug the appliance and let it cool for **2 hours**.



11. Open the grill and remove the top waffle plate, then the bottom one. **WARNING:** Surfaces will be hot; it is recommended that you wear oven gloves.

12. The waffle plates and drip tray are dishwasher safe.

RECIPE: BELGIAN WAFFLES

10 waffles / Preparation time: 15 min / Cooking time: 2–3 min

Program: Manual

300 g flour - 10 g baking powder - Salt - 75 g caster sugar - 100 g butter - 2 eggs - 500 ml milk

- Combine the flour and baking powder in a bowl.
- Make a well and add the salt, sugar, melted butter and eggs.
- Slowly add the milk.
- Let the batter rest for 1 hour.
- Tilt the retractable stand forwards so that your OptiGrill is horizontal. Place the waffle plates in your OptiGrill. Turn on the grill. Select Manual mode and the red colour setting (OptiGrill Elite: 270°C). Start preheating the appliance by pressing the OK button. The grill will make a sound to alert you when the desired temperature has been reached. The appliance is ready for use.
- Pour the batter using the ladle provided (do not fill the ladle to the top). Cook for 2–3 minutes. Repeat until you have used all the batter.

Empfehlungen für die Verwendung von Waffelplatten:

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien, Aufkleber und verschiedene Zubehörteile von der Innen- und Außenseite der Platten.
- Lesen Sie die Anweisungen für die verschiedenen Modelle in dieser Broschüre sorgfältig durch und bewahren Sie sie griffbereit auf.
- Beachten Sie die Gebrauchsanweisung und die Sicherheitshinweise für die Verwendung von Waffelplatten.
- Achten Sie darauf, dass beide Seiten der Platten vor dem Gebrauch sauber sind.
- Um eine Beschädigung der Platten zu vermeiden, verwenden Sie sie nur mit dem Gerät, für das sie hergestellt wurden (legen Sie sie nicht in den Ofen bzw. auf ein Gas- oder Elektrokochfeld).
- Achten Sie darauf, dass die Platten stabil, gut positioniert und sicher an der Basis des Geräts befestigt sind. Verwenden Sie nur die Platten, die mitgeliefert wurden oder die Sie bei einem autorisierten Kundendienstzentrum erworben haben.
- Verwenden Sie immer einen Spatel aus Kunststoff oder Holz, um die Beschichtung der Waffelplatten nicht zu beschädigen.
- Schneiden Sie keine Lebensmittel auf den Platten.
- Tauchen Sie die Waffelplatten nicht in Wasser oder legen Sie sie auf eine zerbrechliche Oberfläche, wenn sie heiß sind.
- Um die Antihafteigenschaften der Beschichtung zu erhalten, lassen Sie das Gerät nicht zu lange im leeren Zustand erhitzen.
- Die Waffelplatten sollten niemals angefasst werden, wenn sie heiß sind.
- Heizen Sie das Gerät niemals ohne die Platten auf.
- Waschen Sie die Platten vor der ersten Verwendung, geben Sie optional etwas Öl auf die Platten und wischen Sie sie mit einem weichen Tuch ab.
- Stellen Sie keine Kochutensilien auf die Kochflächen des Geräts.
- Wir empfehlen, die Waffelplatten mit einem Schwamm, warmem Wasser und etwas Spülmittel zu reinigen und sie anschließend gründlich abzuspülen, um alle Rückstände zu entfernen. Trocknen Sie sie vorsichtig mit einem Papiertuch ab.
- Verwenden Sie keine Metallscheuerschwämme, Stahlwolle oder aggressive Reinigungsmittel, um Teile des Grills zu reinigen; verwenden Sie nur Reinigungsschwämme aus Nylon oder einem anderen nichtmetallischen Material. Wenn Sie Schwierigkeiten bei der Reinigung haben, weichen Sie die Waffelplatten zuerst in heißem Wasser und Spülmittel ein.

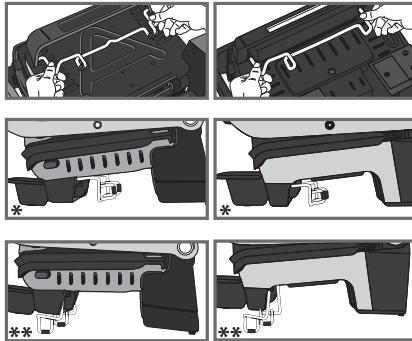


- ① Waffelplatten
- ② Schöpfkelle
- ③ Einklappbarer Standfuß

HINWEIS : Um die Waffelplatten verwenden zu können, muss der OptiGrill mithilfe des mitgelieferten einklappbaren Standfußes horizontal aufgestellt werden.

Optigrill+ initial / Optigrill+ /
Optigrill Smart

Optigrill+ Elite



POSITIONIERUNG DES STANDFUSSES:

Drehen Sie das Gerät um und entfernen Sie die Abtropfschale. Bringen Sie den einklappbaren Standfuß unter Ihren Grill an. Mit diesem Standfuß können Sie Ihren Grill in zwei verschiedene Positionen stellen:

***Standfuß nach hinten geklappt:**

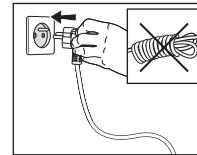
Position zur Verwendung des Geräts mit den Grillplatten oder dem Ofenzubehör (je nach Modell)

****Grill horizontal mit dem Standfuß nach vorne geklappt:** Position zur Verwendung der Waffelplatten.

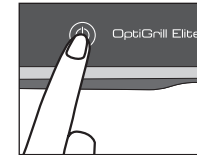
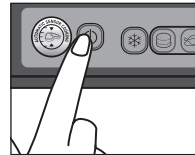
Der Standfuß muss nur bei der ersten Verwendung am Grill angebracht werden und sollte nicht wieder entfernt werden. Bei allen weiteren Anwendungen kann der Standfuß einfach nach vorne oder hinten in die gewünschte Position (Grill oder Waffeln) geklappt werden.

VERWENDUNG:

1. Wenn der OptiGrill bereits eingeschaltet ist und Sie die Waffelplatten verwenden möchten, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie den Grill mindestens zwei Stunden abkühlen.
2. Stellen Sie den Grill in den Waffelmodus (**) und bringen Sie die Abtropfschale wieder an. Öffnen Sie den Grill, entfernen Sie die Kochplatten und ersetzen Sie sie durch die Waffelplatten. Zuerst die untere Platte und dann die obere Platte einbauen.



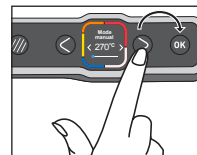
3. Schließen Sie das Gerät und stecken Sie es ein.



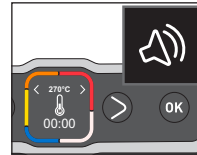
4. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste.



5. Der OptiGrill schaltet standardmäßig in den manuellen Modus. Wählen Sie die rote Farbeinstellung (OptiGrill Elite: 270°C).



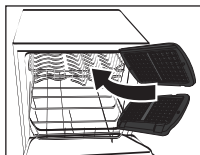
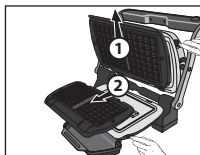
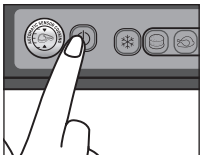
6. Beginnen Sie das Vorheizen des Geräts, indem Sie die OK-Taste drücken.



7. Wenn die gewünschte Temperatur erreicht wurde, gibt der Grill ein akustisches Signal ab, um Sie darauf aufmerksam zu machen. Das Gerät ist jetzt einsatzbereit.



8. Öffnen Sie das Gerät und gießen Sie mit einer Kelle Teig in die untere Platte (machen Sie die Kelle nicht ganz voll), bis die Oberseite der kleinen Quadrate bedeckt ist. Die Abtropfschale sollte angebracht bleiben, falls der Teig überläuft. Wenn dieser Vorgang abgeschlossen ist, schließen Sie das Gerät.



9. Lassen Sie das Gerät 2-3 Minuten laufen. Öffnen Sie das Gerät und entfernen Sie die Waffeln. Sie können sofort weitere Waffeln zubereiten, indem Sie mehr Teig in die Platte gießen.

10. Beenden Sie den Vorgang, indem Sie die Ein-/Aus-Taste drücken. Alle Tasten schalten sich aus, und der Grill stoppt den Zubereitungsprozess. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät **zwei Stunden** lang abkühlen.

11. Öffnen Sie den Grill und entfernen Sie erst die obere Waffelplatte, dann die untere.
ACHTUNG: Die Oberflächen sind heiß; es wird empfohlen, Ofenhandschuhe zu tragen.

12. Die Waffelplatten und die Abtropfschale sind spülmaschinenfest.

Aanbevelingen voor het gebruik van wafelplaten:

- Verwijder alle verpakkingsmateriaal, stickers en diverse accessoires aan de binnen- en buitenkant van de platen.
- Lees de instructies in deze folder, die van toepassing zijn op de verschillende modellen, zorgvuldig door en houd ze bij de hand.
- Raadpleeg de folder bij het apparaat en de veiligheidsinstructies voor het gebruik van de wafelplaten.
- Controleer voor gebruik of beide zijden van de platen schoon zijn.
- Gebruik de platen alleen op het apparaat waarvoor ze zijn ontworpen om beschadiging te voorkomen (plaats ze bijvoorbeeld niet in een oven, op een gasfornuis of op een elektrische kookplaat).
- Zorg ervoor dat de platen stabiel zijn, in de juiste positie staan en stevig op het apparaat bevestigd zijn. Gebruik alleen de platen die zijn geleverd of gekocht bij een erkend servicecentrum.
- Gebruik altijd een plastic of houten spatel om de coating op de wafelplaten niet te beschadigen.
- Snijd geen voedsel op de platen.
- Dompel de wafelplaten niet onder in water en plaats ze niet op een kwetsbaar oppervlak als ze heet zijn.
- Om de antiaanbaklaag te beschermen, dient u te lang verhitten te vermijden wanneer het apparaat leeg is.
- Raak de wafelplaten nooit aan wanneer deze heet zijn.
- Laat het apparaat nooit opwarmen zonder de bakplaten.
- Bij het eerste gebruik moet u de platen eerst wassen, een beetje olie op de platen gieten en ze schoonvegen met een zachte doek.
- Plaats geen kookgerei op de kookoppervlakken van het apparaat.
- Wij raden u aan een spons, warm water en wat afwasmiddel te gebruiken om de wafelplaten schoon te maken. Spoel ze vervolgens grondig af om eventuele resten te verwijderen. Droog ze voorzichtig af met keukenpapier.
- Gebruik geen metalen schuursponzen, staalwol of schurende schoonmaakmiddelen om onderdelen van de grill schoon te maken. Gebruik alleen nylon of niet-metalen schoonmaakpads. Als u problemen ondervindt, laat de wafelplaten dan weken in warm water met afwasmiddel.

REZEPT: BELGISCHE WAFFELN

10 Waffeln / Vorbereitungszeit: 15 Minuten / Zubereitungszeit: 2-3 Minuten

Programm: Manuell

300 g Mehl – 10 g Backpulver – Salz – 75 g Zucker – 100 g Butter – 2 Eier – 500 ml Milch

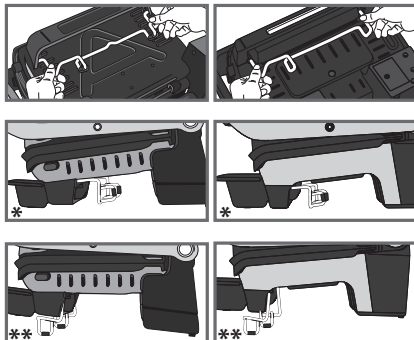
1. Vermengen Sie Mehl und Backpulver in einer Schüssel.
2. Formen Sie eine Mulde und fügen Sie Salz, Zucker, geschmolzene Butter und Eier hinzu.
3. Geben Sie langsam die Milch hinzu.
4. Lassen Sie den Teig für eine Stunde ruhen.
5. Klappen Sie den einklappbaren Standfuß nach vorne, damit der OptiGrill horizontal steht. Legen Sie die Waffelplatten in den OptiGrill. Schalten Sie Ihren OptiGrill ein. Wählen Sie den manuellen Modus und die rote Farbeinstellung (OptiGrill Elite: 270°C). Beginnen Sie das Vorheizen des Geräts, indem Sie die OK-Taste drücken. Wenn die gewünschte Temperatur erreicht wurde, gibt der Grill ein akustisches Signal ab, um Sie darauf aufmerksam zu machen. Das Gerät ist jetzt einsatzbereit.
6. Gießen Sie den Teig mit der mitgelieferten Schöpfkelle (machen Sie die Kelle nicht ganz voll) in die untere Platte. Lassen Sie das Gerät 2-3 Minuten laufen. Wiederholen Sie diesen Vorgang, bis Sie den gesamten Teig verwendet haben.



- ① Wafelplaten
- ② Lepel
- ③ Uitschuifbare standaard

OPMERKING : Om te bakken met de wafelplaten, moet de OptiGrill horizontaal worden geplaatst met behulp van de meegeleverde intrekbare standaard.

Optigrill+ initial / Optigrill+ /
Optigrill Smart Optigrill+ Elite



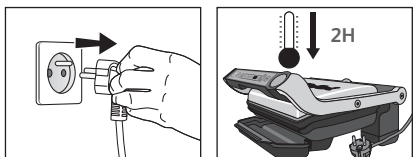
DE STANDAARD PLAATSEN:

Draai het apparaat om en verwijder de lekbak. Plaats de uitschuifbare standaard onder uw grill. Met deze standaard kunt u uw grill in twee verschillende standen zetten:

*De standaard naar achteren geklapt: stand voor koken met de grillplaten of het ovenaccessoire (afhankelijk van het model).

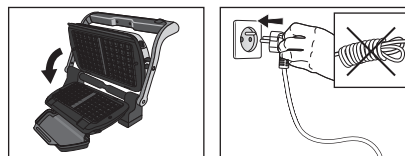
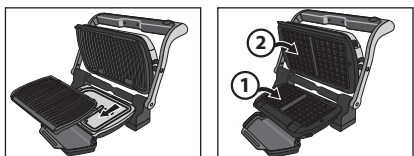
**De standaard is naar voren geklapt met de grill horizontaal geplaatst: stand voor bakken met de wafelplaten.

De standaard hoeft alleen op de grill te worden bevestigd tijdens het eerste gebruik en mag niet worden verwijderd. Bij volgend gebruik kan de standaard eenvoudig naar voren of naar achteren in de gewenste stand worden gekanteld (grill of wafels).

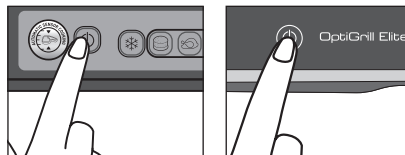


BAKKEN:

1. Als uw OptiGrill al is ingeschakeld en u de wafelplaten wilt gebruiken, haal dan de stekker uit het stopcontact en laat de grill ten minste 2 uur afkoelen.
2. Zet de grill in de wafelmodus (***) en bevestig de lekbak weer. Open de grill, verwijder de bakplaten en vervang ze door de wafelplaten. Breng eerst de onderste plaat aan en vervolgens de bovenste plaat.



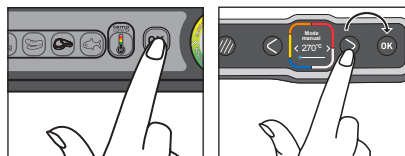
3. Sluit het apparaat en steek de stekker weer in het stopcontact.



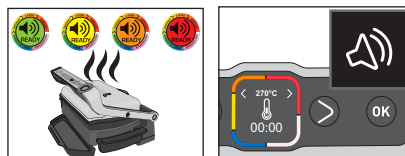
4. Druk op de aan/uit-knop.



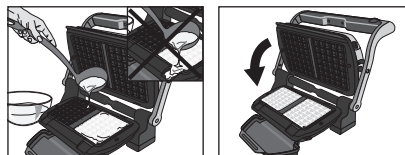
5. OptiGrill schakelt standaard over naar de handmatige modus. Selecteer de rode kleurinstelling (OptiGrill Elite: 270 °C).



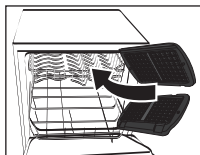
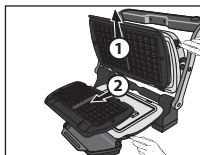
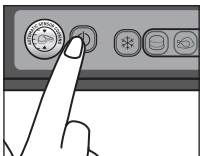
6. Start het voorverwarmen van het apparaat door op de OK-knop te drukken.



7. De grill maakt een geluid om u te waarschuwen wanneer de gewenste temperatuur is bereikt. Het apparaat is klaar voor gebruik.



8. Open het apparaat en vul de onderste plaat met een lepel beslag (vul de lepel niet tot aan de bovenrand) tot de bovenkant van de kleine vierkantjes is bedekt. De lekbak moet blijven zitten voor het geval het beslag gaat overstromen. Sluit het apparaat wanneer deze handeling is voltooid.



9. Bak 2-3 minuten. Open het apparaat en verwijder de wafels. U kunt meteen een tweede portie maken door meer beslag toe te voegen.

10. Beëindig het bakproces door op de aan/uit-knop te drukken. Alle knoppen worden uitgeschakeld en de grill stopt. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat **2 uur** afkoelen.

11. Open de grill en verwijder de bovenste wafelplaat en vervolgens de onderste.
WAARSCHUWING : Het oppervlak is heet; het wordt aanbevolen ovenhandschoenen te dragen.

12. De wafelplaten en lekbak zijn vaatwasmachinebestendig.

Recomendaciones de uso de las placas para gofres:

- Retira todo el embalaje, las pegatinas y los distintos accesorios del interior y del exterior de las placas.
- Lee atentamente las instrucciones de este folleto, que se aplican a los diferentes modelos, y mantenlas a mano.
- Consulta el folleto del aparato y las instrucciones de seguridad al utilizar las placas para gofres.
- Comprueba que ambos lados de la placa estén limpios antes de su uso.
- Para evitar dañar las placas, utilízalas solo con el aparato para el que fueron diseñadas (p. ej., no las coloques en un horno ni en una placa de gas o eléctrica).
- Asegúrate de que las placas estén estables, bien colocadas y firmemente sujetas a la base del aparato. Utiliza únicamente las placas suministradas o adquiridas en el centro de servicio autorizado.
- Utiliza siempre una espátula de madera o de plástico para evitar dañar el revestimiento de las placas para gofres.
- No cortes alimentos en las placas.
- No sumerjas las placas en agua ni las coloques en una superficie frágil mientras están calientes.
- Para mantener las cualidades antiadherentes del revestimiento, no apliques calor durante mucho tiempo si está vacío.
- No deben manipularse nunca las placas cuando estén calientes.
- No calientes nunca el aparato sin las placas de cocción.
- En el primer uso, lava las placas, vierte un poco de aceite sobre ellas y límpialas con un paño suave.
- No coloques utensilios de cocina en las superficies de cocción del aparato.
- Te recomendamos que utilices una esponja, agua caliente y detergente líquido para limpiar las placas de los gofres. A continuación, enjuaga bien para eliminar todos los residuos. Sécalas suavemente con papel de cocina.
- No utilices esponjas metálicas, lana de acero ni productos de limpieza abrasivos para limpiar la placa de grill; utiliza únicamente almohadillas de limpieza de nylon o no metálicas. Si tienes dificultades, sumerge las placas para gofres en agua caliente con detergente líquido.

RECEPT: BELGISCHE WAFELS

10 wafels / bereidingstijd: 15 min / Baktijd: 2-3 min

Programma: Handmatig

300 g bloem - 10 g bakpoeder - zout - 75 g basterdsuiker - 100 g boter - 2 eieren - 500 ml melk

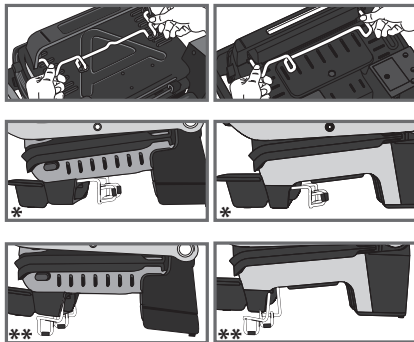
1. Meng de bloem en het bakpoeder in een kom.
2. Maak een kuiltje en voeg zout, suiker, gesmolten boter en eieren toe.
3. Voeg langzaam de melk toe.
4. Laat het beslag 1 uur staan.
5. Kantel de uitschuifbare standaard naar voren zodat de OptiGrill horizontaal staat. Plaats de wafelplaten in uw OptiGrill. Schakel de grill in. Selecteer de handmatige modus en de rode kleurinstelling (OptiGrill Elite: 270 °C). Start het voorverwarmen van het apparaat door op de OK-knop te drukken. De grill maakt een geluid om u te waarschuwen wanneer de gewenste temperatuur is bereikt. Het apparaat is klaar voor gebruik.
6. Giet het beslag met de meegeleverde lepel (vul de lepel niet tot de bovenkant). Bak 2-3 minuten. Herhaal dit totdat u al het beslag hebt gebruikt.



- ① Placas para greses
- ② Cucharón
- ③ Soporte retráctil

NOTA: Para poder cocinar en las placas para greses, el OptiGrill debe colocarse de forma horizontal con el soporte retráctil suministrado.

Optigrill+ initial / Optigrill+ /
Optigrill Smart Optigrill+ Elite



COLOCACIÓN DEL SOPORTE:

Gira el aparato del revés y quita la bandeja recogegotas. Sitúa el soporte retráctil debajo del grill. Ello te permite colocar el grill en dos posiciones distintas:

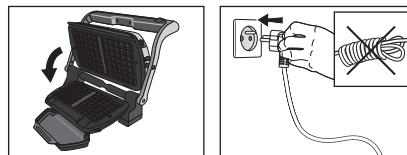
*Soporte hacia atrás: posición para cocinar con las placas de grill o el accesorio para horno (según el modelo).

**Soporte doblado hacia delante con el grill colocado de forma horizontal: posición para cocinar con las placas para greses.

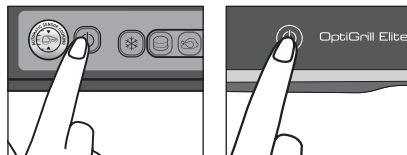
El soporte solo tiene que introducirse en el grill en el primer uso y no hay que quitarlo. Las próximas veces que se utilice, solo hay que inclinar el soporte hacia delante o hacia atrás hasta la posición deseada (grill o para greses).

COCCIÓN:

1. Si el OptiGrill ya está encendido y quieres utilizar las placas para greses, desenchufa el grill y deja que se enfríe durante al menos 2 horas.
2. Configura el grill en modo para greses (**) y vuelve a colocar la bandeja recogegotas. Abre el grill, quita las placas de cocción y cámbialas por las placas para greses. Coloca primero la de abajo y, luego, la de más arriba.



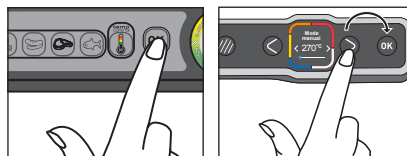
3. Cierra y enchufa el aparato.



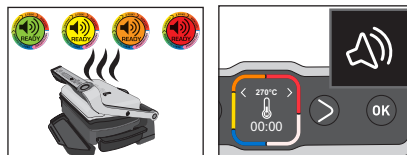
4. Pulsa el botón encender/apagar.



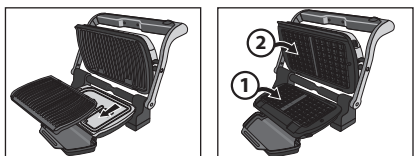
5. El OptiGrill cambia al modo manual por defecto. Selecciona el ajuste de color rojo (OptiGrill Elite: 270°C).



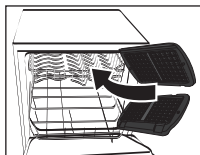
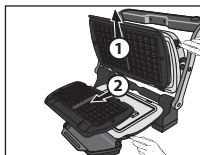
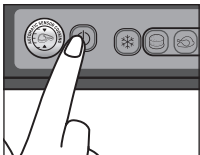
6. Comienza a precalentar el aparato pulsando el botón OK.



7. El grill emitirá un sonido para avisarte de que se ha alcanzado la temperatura deseada. El aparato ya puede utilizarse.



8. Abre el aparato y vierte una cucharada de la mezcla en la placa inferior (no llenes del todo el cucharón) hasta cubrir la parte superior de los cuadraditos. Hay que dejar la bandeja recogegotas por si se sale la mezcla. Cuando hayas hecho esto, cierra el aparato.



9. Cocina de 2 a 3 minutos. Abre el aparato y saca los gofres. Puedes preparar otra tanda inmediatamente si añades más mezcla.

10. Al final de la cocción, pulsa el botón de encender/apagar. Se apagarán todos los botones y el grill detendrá la cocción. Desenchufa el aparato y deja que se enfríe durante **2 horas**.

11. Abre el grill y saca la placa superior y, luego, la de más abajo.
ADVERTENCIA: Se recomienda que utilices guantes de horno, ya que las superficies estarán calientes.

12. Las placas y la bandeja recogegotas son aptas para el lavavajillas.

Recomendações para a utilização das placas de waffles:

- Retire toda a embalagem, autocolantes e vários acessórios do interior e exterior das placas.
- Leia atentamente as instruções presentes neste folheto, que se aplicam aos diferentes modelos, e mantenha-as à mão para futuras consultas.
- Consulte o folheto do aparelho e as instruções de segurança para utilizar as placas de waffles.
- Verifique se ambos os lados das placas estão limpos antes de as utilizar.
- Para evitar danificar as placas, utilize-as apenas com o aparelho para o qual foram concebidas (por exemplo, não as coloque num forno ou num fogão a gás ou elétrico).
- Certifique-se de que as placas estão estáveis, bem posicionadas e firmemente fixas à base do aparelho. Utilize apenas as placas fornecidas ou adquiridas no Serviço de Assistência Técnica autorizado.
- Utilize sempre uma espátula de plástico ou de madeira para preservar o revestimento das placas de waffles.
- Não corte alimentos nas placas.
- Não mergulhe as placas de waffles em água nem as coloque sobre uma superfície frágil enquanto estiverem quentes.
- Para manter as qualidades antiaderentes do revestimento, evite o aquecimento excessivo quando a placa se encontra vazia.
- As placas de waffles nunca devem ser manuseadas quando estão quentes.
- Nunca aqueça o aparelho sem as placas de cozedura.
- Durante a primeira utilização, lave as placas, verta um pouco de óleo sobre as mesmas e limpe-as com um pano macio.
- Não coloque utensílios de cozinha nas superfícies de indução do aparelho.
- Recomendamos que utilize uma esponja, água morna e um pouco de detergente da loiça líquido para limpar as placas de waffles e que, de seguida, as enxague bem para remover quaisquer resíduos. Seque-as cuidadosamente com papel de cozinha absorvente.
- Não utilize esfregões, palha de aço ou produtos de limpeza abrasivos para limpar qualquer parte do grelhador; utilize apenas esfregões de nylon ou esfregões não metálicos. Em caso de dificuldades, mergulhe as placas de waffles em água quente com detergente líquido.

RECETA: GOFRES BELGAS

10 gofres / Tiempo de preparación: 15 minutos / Tiempo de cocción: 2-3 min

Programa: manual

300 g de harina, - 10 g de levadura en polvo, sal, 75 g de azúcar extrafino, 100 g de mantequilla, 2 huevos, 500 ml de leche

1. Mezcla la harina y la levadura en polvo en un bol.
2. Amásalo todo y añade la sal, el azúcar, la mantequilla derretida y los huevos.
3. DVierte la leche poco a poco.
4. Deja reposar la mezcla durante 1 hora.
5. Inclina el soporte retráctil hacia delante de manera que el OptiGrill quede colocado de forma horizontal. Coloca las placas para gofres en el OptiGrill. Enciende el grill. Selecciona el modo manual y el ajuste de color rojo (OptiGrill Elite: 270°C). Comienza a precalentar el aparato pulsando el botón OK. El grill emitirá un sonido para avisarte de que se ha alcanzado la temperatura deseada. El aparato ya puede utilizarse.
6. Vierte la masa con el cucharón suministrado (no lo llenes del todo). Cocina de 2 a 3 minutos. Repite los pasos con el resto de la masa.

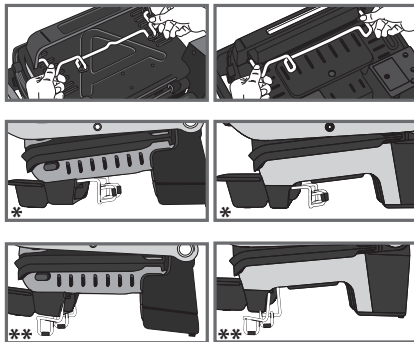


- ① Placas de waffles
- ② Concha
- ③ Suporte retrátil

NOTA: para cozinhar com as placas de waffles, o OptiGrill tem de ser colocado horizontalmente no suporte retrátil fornecido.

Optigrill+ initial / Optigrill+ /
Optigrill Smart

Optigrill+ Elite



POSICIONAR O SUPORTE:

Vire o aparelho ao contrário e retire a gaveta de recolha de pingos. Coloque o suporte retrátil sob o grelhador. Este suporte permite colocar o grelhador em duas posições diferentes:

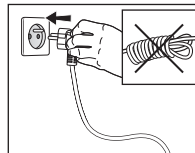
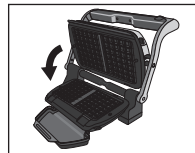
*O suporte para trás: posição para cozinhar com as placas do grelhador ou o acessório de forno (consoante o modelo).

**O suporte dobrado para a frente com o grelhador posicionado na horizontal: posição para cozinhar com as placas de waffles.

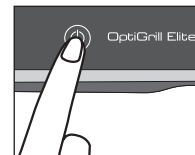
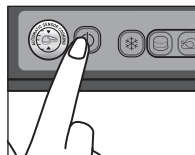
O suporte só tem de ser colocado no grelhador para a primeira utilização e não deve ser removido. Para todas as utilizações seguintes, o suporte pode ser inclinado para a frente ou para trás, de acordo com a posição pretendida (grelhador ou waffles).

COZINHAR:

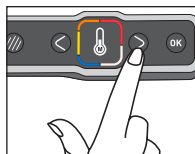
1. Se o OptiGrill já estiver ligado e pretender utilizar as placas de waffles, desligue o grelhador e deixe-o arrefecer durante, pelo menos, 2 horas.
2. Coloque o grelhador no modo de waffles (**) e volte a colocar a gaveta de recolha de pingos. Abra o grelhador, retire as placas de cozedura e substitua-as pelas placas de waffles. Coloque primeiro a placa inferior e, de seguida, a placa superior.



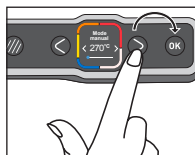
3. Feche e ligue o aparelho.



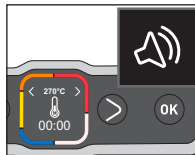
4. Prima o botão On/Off (ligar/desligar).



5. O OptiGrill muda para o modo manual por predefinição. Selecione a definição de cor vermelha (OptiGrill Elite: 270 °C).



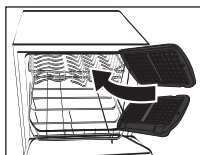
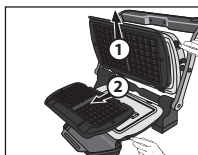
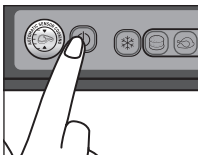
6. Inicie o pré-aquecimento do aparelho premindo o botão OK.



7. O grelhador emite um aviso sonoro que alerta quando a temperatura pretendida for atingida. O aparelho está pronto a ser utilizado.



8. Abra o aparelho e encha a placa inferior com uma concha de massa (não encha a concha até cima) até que a parte superior dos quadrados pequenos esteja coberta. A gaveta de recolha de pingos deve ser deixada no lugar na eventualidade de a massa transbordar. Quando concluir esta ação, feche o aparelho.



9. Cozinhe entre 2 e 3 minutos. Abra o aparelho e retire os waffles. Pode preparar imediatamente uma segunda dose colocando mais massa.

10. Termine o processo de cozedura premindo o botão On/Off (ligar/desligar). Todos os botões desligam-se e o grelhador deixa de cozinhar. Desligue o aparelho da tomada e deixe-o arrefecer durante **2 horas**.

11. Abra o grelhador, retire a placa de waffles superior e, de seguida, a inferior. **AVISO** : as superfícies estarão quentes; recomenda-se a utilização de luvas de forno.

12. As placas de waffles e a gaveta de recolha de pingos podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

Raccomandazioni per l'uso di piastre per waffle:

- Rimuovere i materiali di imballaggio, gli adesivi e i vari accessori presenti all'interno e all'esterno delle piastre.
- Leggere attentamente le istruzioni contenute in questo opuscolo, che si applicano ai diversi modelli, e tenerle a portata di mano.
- Per l'utilizzo delle piastre per waffle, consultare l'opuscolo e le istruzioni di sicurezza dell'apparecchio.
- Controllare che entrambe le superfici delle piastre siano pulite prima dell'uso.
- Per evitare di danneggiare le piastre, usarle esclusivamente con l'apparecchio per il quale sono state progettate (ad es. non usarle in forno o su un piano cottura a gas o elettrico).
- Assicurarsi che le piastre siano stabili, ben posizionate e fissate saldamente alla base dell'apparecchio. Usare esclusivamente le piastre fornite o acquistate presso il centro di assistenza autorizzato.
- Usare esclusivamente spatole in legno o plastica per evitare di danneggiare il rivestimento delle piastre per waffle.
- Non tagliare gli alimenti direttamente sulle piastre.
- Non immergere le piastre per waffle in acqua e non appoggiarle su una superficie fragile mentre sono calde.
- Per mantenere inalterate le qualità antiaderenti del rivestimento, evitare di riscaldarlo troppo a lungo quando è vuoto.
- Non maneggiare le piastre mentre sono calde.
- Non riscaldare mai l'apparecchio senza le piastre di cottura.
- Al primo utilizzo dell'apparecchio, lavare le piastre, versarvi un po' di olio sopra e strofinare con un panno morbido.
- Non collocare utensili da cucina sulle superfici di cottura dell'apparecchio.
- Si consiglia di utilizzare una spugna, acqua calda e un po' di detersivo per piatti per la pulizia delle piastre, quindi risciacquarle accuratamente per rimuovere eventuali residui. Asciugarle delicatamente con un panno di carta.
- Non utilizzare spugnette abrasive metalliche, lana d'acciaio o prodotti abrasivi per pulire qualsiasi parte della griglia; utilizzare solo spugnette in nylon o non metalliche. In caso di difficoltà, immergere le piastre per waffle in acqua calda con detersivo per piatti.

RECEITA: WAFFLES BELGAS

10 waffles/Tempo de preparação: 15 min./Tempo de cozedura: 2-3 min

Programa: manual

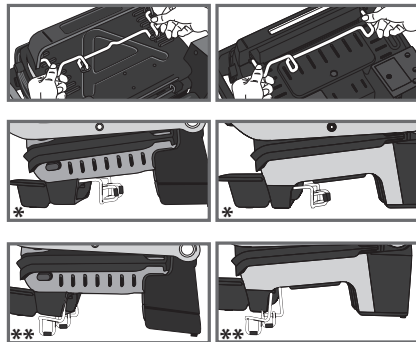
300 g de farinha – 10 g de fermento em pó – Sal – 75 g de açúcar – 100 g de manteiga – 2 ovos – 500 ml de leite

1. Misture a farinha e o fermento em pó numa taça.
2. Faça um buraco ao centro e adicione o sal, o açúcar, a manteiga derretida e os ovos.
3. Adicione o leite lentamente.
4. Deixe a massa repousar durante 1 hora.
5. Incline o suporte retrátil para a frente, para que o OptiGrill fique na horizontal. Coloque as placas de waffles no OptiGrill. Ligue o grelhador. Selecione o modo manual e a definição de cor vermelha (OptiGrill Elite: 270 °C). Inicie o pré-aquecimento do aparelho premindo o botão OK. O grelhador emite um aviso sonoro que alerta quando a temperatura pretendida for atingida. O aparelho está pronto a ser utilizado.
6. Verta a massa utilizando a concha fornecida (não encha a concha até cima). Cozinhe entre 2 e 3 minutos. Repita até ter utilizado toda a massa.



NOTA: Per cucinare con le piastre per waffle, l'OptiGrill deve essere posizionata orizzontalmente utilizzando il supporto retrattile in dotazione.

Optigrill+ initial / Optigrill+ / Optigrill Smart Optigrill+ Elite



- ① Piastre per waffle
- ② Mestolo
- ③ Supporto retrattile

POSIZIONAMENTO DEL SUPPORTO:

Capovolgere l'apparecchio e rimuovere il vassoio raccogliocce. Posizionare il supporto retrattile sotto la griglia. Questo supporto consente di posizionare la griglia in due diverse posizioni:

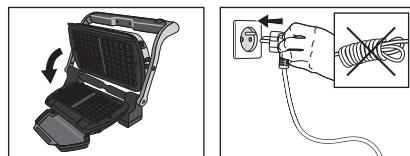
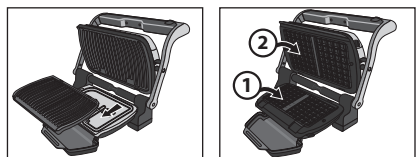
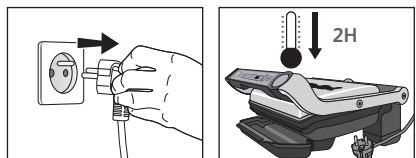
*Il supporto verso la parte posteriore: posizione per la cottura con le piastre grill o l'accessorio per forno (a seconda del modello).

**Il supporto è piegato in avanti con la griglia posizionata orizzontalmente: posizione per la cottura con le piastre per waffle.

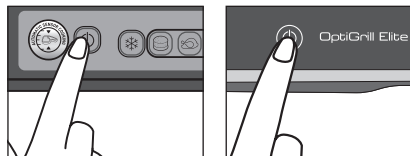
Il supporto deve essere montato sulla griglia solo durante il primo utilizzo e non deve essere rimosso. Per tutti gli usi successivi, il supporto può essere semplicemente inclinato in avanti o indietro nella posizione desiderata (griglia o waffle).

COTTURA:

1. Se l'OptiGrill è già accesa e si desidera utilizzare le piastre per waffle, scollegare la griglia e lasciarla raffreddare per almeno 2 ore.
2. Mettere la griglia in modalità waffle (**) e reinserire il vassoio raccogliocce. Aprire la griglia, rimuovere le piastre di cottura e sostituirle con le piastre per waffle. Montare prima la piastra inferiore, poi la piastra superiore.



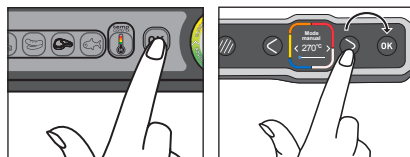
3. Chiudere e collegare l'apparecchio alla presa di corrente.



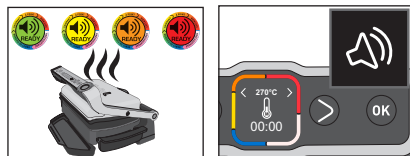
4. Premere il pulsante Avvio/Arresto.



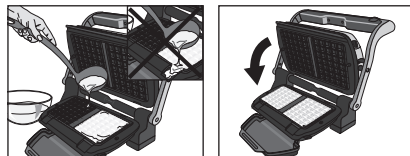
5. Per impostazione predefinita, OptiGrill passa alla modalità manuale. Selezionare l'impostazione del colore rosso (OptiGrill Elite: 270°C).



6. Iniziare a preriscaldare l'apparecchio premendo il pulsante OK.



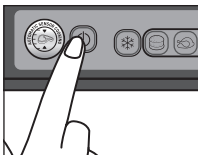
7. La griglia emetterà un segnale acustico per avvisare quando la temperatura desiderata è stata raggiunta. L'apparecchio è pronto per l'uso.



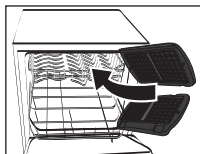
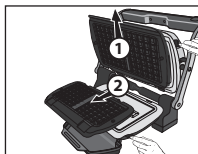
8. Aprire l'apparecchio e riempire la piastra inferiore con un mestolo di pastella (non riempire il mestolo fino all'orlo) fino a quando la parte superiore dei quadratini non è coperta. Il vassoio raccogliocce deve essere lasciato in caso di trabocco della pastella. Al termine di questa operazione, chiudere il coperchio.



9. Cuocere per 2-3 minuti. Aprire l'apparecchio e rimuovere i waffle. Si può procedere subito con la seconda informata inserendo più pastella.



10. Terminare il processo di cottura premendo il pulsante Avvio/Arresto. Tutti i pulsanti si spengono e la griglia interrompe la cottura. Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente e lasciarlo raffreddare per **2 ore**.



11. Aprire la griglia e rimuovere la piastra per waffle superiore, quindi quella inferiore.

ATTENZIONE: Le superfici saranno calde; si consiglia di indossare guanti da forno.

12. Le piastre per waffle e il vassoio raccogliogocce sono lavabili in lavastoviglie.

RICETTA: WAFFLE BELGI

10 waffle/Tempo di preparazione: 15 min/Tempo di cottura: 2-3 min

Programma: Manuale

300 g di farina - 10 g di lievito in polvere - Sale - 75 g di zucchero bianco extrafine - 100 g di burro - 2 uova - 500 ml di latte

1. Versare la farina e il lievito in un'insalatiera.
2. Fare la fontana e aggiungere il sale, lo zucchero, il burro fuso e le uova.
3. Aggiungere lentamente il latte.
4. Lasciare riposare l'impasto per 1 ora.
5. Inclinare il supporto retrattile in avanti in modo che l'OptiGrill sia in posizione orizzontale. Posizionare le piastre per waffle nell'OptiGrill. Accendere la griglia. Selezionare la modalità manuale e l'impostazione del colore rosso (OptiGrill Elite: 270°C). Iniziare a preriscaldare l'apparecchio premendo il pulsante OK. La griglia emetterà un segnale acustico per avvisare quando la temperatura desiderata è stata raggiunta. L'apparecchio è pronto per l'uso.
6. Versare l'impasto utilizzando il mestolo in dotazione (non riempirlo fino all'orlo). Cuocere per 2-3 minuti. Ripetere l'operazione con tutta la pastella rimanente.

Συστάσεις για τη χρήση των πλακών για βάφλες:

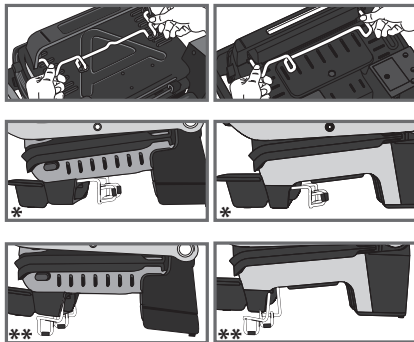
- Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας, τα αυτοκόλλητα και τα διάφορα εξαρτήματα από το εσωτερικό και το εξωτερικό των πλακών.
- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες σε αυτό το φυλλάδιο, οι οποίες ισχύουν για τα διάφορα μοντέλα, και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Ανατρέξτε στο φυλλάδιο της συσκευής και στις οδηγίες ασφαλείας για τη χρήση των πλακών για βάφλες.
- Βεβαιωθείτε ότι και οι δύο πλευρές των πλακών είναι καθαρές πριν από τη χρήση.
- Για να αποφύγετε την καταστροφή των πλακών, χρησιμοποιήστε τις μόνο στη συσκευή για την οποία έχουν σχεδιαστεί (π.χ. μην τις τοποθετείτε σε φούρνο ή σε εστία αερίου ή ηλεκτρική εστία).
- Βεβαιωθείτε ότι οι πλάκες είναι σταθερές, καλά τοποθετημένες και στερεωμένες με ασφάλεια στη βάση της συσκευής. Χρησιμοποιείτε μόνο τις πλάκες που παρασχέθηκαν ή αγοράστηκαν από το εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
- Χρησιμοποιείτε πάντα πλαστική ή ξύλινη σπάτουλα, για να προστατεύσετε την επίστρωση στις πλάκες για βάφλες.
- Μην κόβετε φαγητό επάνω στις πλάκες.
- Μην βυθίζετε τις πλάκες για βάφλες σε νερό και μην τις τοποθετείτε σε εύθραυστη επιφάνεια όσο είναι καυτές.
- Για να διατηρήσετε τις αντικολητικές ιδιότητες της επίστρωσης, αποφύγετε τη θέρμανση για παρατεταμένο διάστημα όταν είναι άδεια.
- Μην αγγίζετε ποτέ τις πλάκες για βάφλες όταν είναι καυτές.
- Μην θερμαίνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς τις πλάκες ψησίματος.
- Όταν τις χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά, πλύντε τις, ρίξτε λίγο λάδι στις πλάκες και σκουπίστε τις με ένα μαλακό πανί.
- Μην τοποθετείτε μαγειρικά σκεύη στις επιφάνειες ψησίματος της συσκευής.
- Συνιστούμε να χρησιμοποιείτε ένα σφουγγάρι, ζεστό νερό και υγρό πιάτων για τον καθαρισμό των πλακών για βάφλες, κατόπιν να τις ξεπλένετε προσεκτικά ώστε να απομακρύνονται τυχόν υπολείμματα. Στεγνώστε τις απαλά με χαρτοπετσέτα.
- Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σφουγγαράκια, σύρμα ή διαβρωτικά καθαριστικά για να καθαρίσετε οποιοδήποτε τμήμα της ψησταριάς. Χρησιμοποιήστε μόνο νάilon ή μη μεταλλικά σφουγγαράκια. Εάν αντιμετωπίζετε δυσκολίες, μουλιάστε τις πλάκες για βάφλες σε καυτό νερό με υγρό πιάτων.



- ① Πλάκες για βάφλες
- ② Κουτάλα
- ③ Αναδιπλούμενη βάση

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Για να μαγειρέψετε με τις πλάκες για βάφλες, το OptiGrill πρέπει να τοποθετηθεί οριζόντια χρησιμοποιώντας την αναδιπλούμενη βάση που παρέχεται.

Optigrill+ initial / Optigrill+ /
Optigrill Smart Optigrill+ Elite



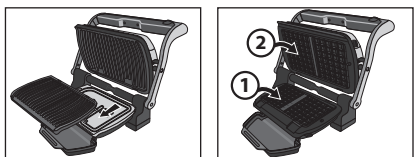
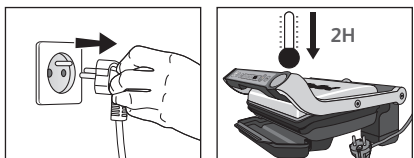
ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΗΣ ΒΑΣΗΣ:

Γυρίστε τη συσκευή ανάποδα και αφαιρέστε τον δίσκο απόνευρων. Τοποθετήστε την αναδιπλούμενη βάση κάτω από την ψηστιέρα σας. Αυτή η βάση σας επιτρέπει να τοποθετήσετε την ψηστιέρα σας σε δύο διαφορετικές θέσεις:

*Η βάση προς τα πίσω: θέση για μαγείρεμα με τις πλάκες ψηστιέρας ή το εξάρτημα του φούρνου (ανάλογα με το μοντέλο).

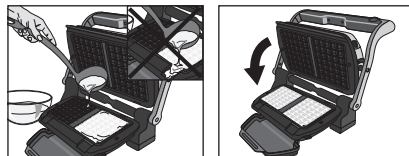
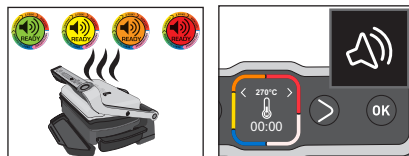
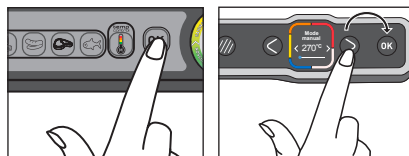
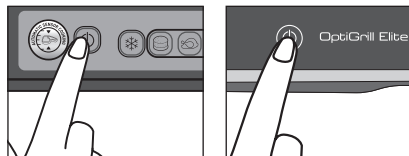
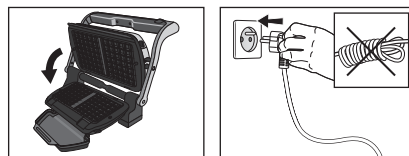
**Η βάση διπλωμένη προς τα εμπρός με την ψηστιέρα τοποθετημένη οριζόντια: θέση για μαγείρεμα με τις πλάκες για βάφλες.

Η βάση πρέπει να τοποθετηθεί στην ψηστιέρα μόνο κατά την πρώτη χρήση και δεν πρέπει να αφαιρείται. Για όλες τις επόμενες χρήσεις, μπορείτε να κλίνετε τη βάση μπορεί απλώς προς τα εμπρός ή προς τα πίσω στην επιθυμητή θέση (ψησταριά ή βάφλες).



ΨΗΣΙΜΟ:

1. Εάν το OptiGrill είναι ήδη ενεργοποιημένο και θέλετε να χρησιμοποιήσετε τις πλάκες για βάφλες, αποσυνδέστε την ψηστιέρα και αφήστε τη να κρυώσει για τουλάχιστον 2 ώρες.
2. Θέστε την ψησταριά σε λειτουργία βάφλας (**) και επανατοποθετήστε τον δίσκο λίπους. Ανοίξτε την ψησταριά, αφαιρέστε τις πλάκες ψησιμάτος και αντικαταστήστε τις με τις πλάκες για βάφλες. Τοποθετήστε πρώτα την κάτω πλάκα και μετά την επάνω πλάκα.



3. Κλείστε και συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα.

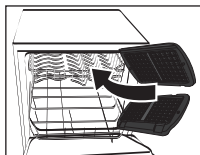
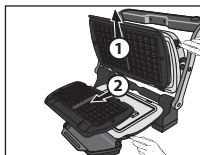
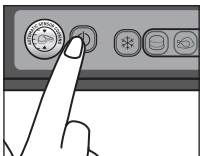
4. Πατήστε το κουμπί ON/OFF.

5. Το OptiGrill μεταβαίνει στη μη αυτόματη λειτουργία ως προεπιλογή. Επιλέξτε τη ρύθμιση κόκκινου χρώματος (OptiGrill Elite: 270°C).

6. Ξεκινήστε την προθέρμανση της συσκευής πατώντας το κουμπί OK.

7. Θα ακουστεί ένας ήχος από την ψησταριά, για να σας ειδοποιήσει όταν επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία. Η συσκευή είναι έτοιμη για χρήση.

8. Ανοίξτε τη συσκευή και γεμίστε την κάτω πλάκα με μια κουταλιά ρευστής ζύμης (μην γεμίζετε την κουτάλα μέχρι πάνω) μέχρι να καλυφθεί το πάνω μέρος των μικρών τετραγώνων. Ο δίσκος συλλογής πρέπει να παραμείνει σε περίπτωση που ξεχειλίσει η ρευστή ζύμη. Όταν ολοκληρωθεί αυτή η ενέργεια, κλείστε τη συσκευή.



9. Μαγειρέψτε για 2-3 λεπτά. Ανοίξτε τη συσκευή και αφαιρέστε τις βάφλες. Μπορείτε να φτιάξετε μια δεύτερη μερίδα αμέσως, τοποθετώντας περισσότερη ρευστή ζύμη.

10. Ολοκληρώστε το μαγείρεμα, πιέζοντας το κουμπί ON/OFF. Όλα τα κουμπιά θα σβήσουν και η ψησταριά θα σταματήσει να ψήνει. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε την να κρυώσει για **2 ώρες**.

11. Ανοίξτε την ψησταριά και αφαιρέστε την επάνω πλάκα βάφλας και μετά την κάτω.
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Οι επιφάνειες θα είναι καυτές. Συνιστάται να φοράτε γάντια φούρνου.

12. Οι πλάκες για βάφλες και ο δίσκος συλλογής πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

Anbefalinger ved brug af vaffelplader:

- Fjern al emballage, klistermærker og forskelligt tilbehør fra undersiden af pladerne.
- Læs omhyggeligt instruktionerne i denne folder, som gælder for de forskellige modeller, og hav dem altid ved hånden.
- Se folderen til apparatet og sikkerhedsinstruktionerne for brug af vaffelplader.
- Kontrollér, at begge sider af pladerne er rene inden brug.
- For at undgå at beskadige pladerne bør du kun bruge dem på det apparat, de er beregnet til (f.eks. må de ikke anbringes i en ovn eller på et gas- eller elkomfur).
- Sørg for, at pladerne er stabile, rigtigt anbragt og sikkert fastgjort til apparatets bund. Brug kun plader, der er leveret eller købt hos det autoriserede servicecenter.
- Brug altid en paletkniv af plastik eller træ for at bevare belægningen på vaffelpladerne.
- Skær ikke mad af pladerne.
- Vaffelpladerne må ikke nedsænkes i vand eller anbringes på en skrøbelig overflade, mens de er varme.
- Undgå opvarmning i længere tid, mens de er tomme, for at bevare belægningens slip-let-egenskaber.
- Håndter aldrig vaffelpladerne, mens de er varme.
- Opvarm aldrig apparatet uden grillpladerne.
- Når vaffelpladerne bruges første gang, skal du vaske dem, hælde lidt olie på dem og tørre dem af med en blød klud.
- Sæt ikke køkkenredskaber på apparatets tilberedningsflader.
- Vi anbefaler, at du bruger en svamp, varmt vand og lidt opvaskemiddel til at rengøre vaffelpladerne, og derefter skyller dem grundigt for at fjerne eventuelle rester. Tør dem forsigtigt med et stykke køkkenrulle.
- Brug ikke skuresvampe af metal, ståluld eller slibende rengøringsmidler til rengøring af nogen del af grillen. Brug kun rengøringsvampe af nylon eller ikke-metal. Hvis du har problemer, skal du lægge vaffelpladerne i blød i varmt vand med opvaskemiddel.

ΣΥΝΤΑΓΗ: ΒΕΛΓΙΚΕΣ ΒΑΦΛΕΣ

10 βάφλες/Χρόνος προετοιμασίας: 15 λεπτά/Χρόνος μαγειρέματος: 2-3 λεπτά

Πρόγραμμα: Χειροκίνητο

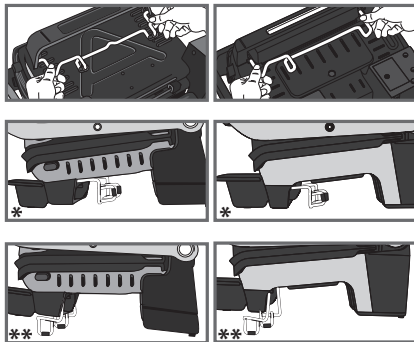
300 γρ. αλεύρι - 10 γρ. μπέικιν πάουντερ - αλάτι - 75 γρ. ζάχαρη άχνη - 100 γρ. βούτυρο - 2 αυγά - 500 ml γάλα

1. Ανακατέψτε το αλεύρι και το μπέικιν πάουντερ σε ένα μπολ.
2. Κάντε μια λακούβα και προσθέστε το αλάτι, τη ζάχαρη, το λιωμένο βούτυρο και τα αυγά.
3. Προσθέστε το γάλα αργά.
4. Αφήστε τη ρευστή ζύμη να ξεκουραστεί για 1 ώρα.
5. Γείρετε την αναδιπλωμένη βάση προς τα εμπρός, έτσι ώστε το OptiGrill σας να βρίσκεται οριζόντια. Τοποθετήστε τις πλάκες για βάφλες στο OptiGrill. Ανάψτε τη συσκευή. Επιλέξτε τη Μη αυτόματη λειτουργία και τη ρύθμιση κόκκινου χρώματος (OptiGrill Elite: 270°C). Ξεκινήστε την προθέρμανση της συσκευής πατώντας το κουμπί OK. Θα ακουστεί ένας ήχος από την ψησταριά, για να σας ειδοποιήσει όταν επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία. Η συσκευή είναι έτοιμη για χρήση.
6. Ρίξτε τη ρευστή ζύμη χρησιμοποιώντας την κουτάλα που παρέχεται (μην γεμίζετε την κουτάλα μέχρι πάνω). Μαγειρέψτε για 2-3 λεπτά. Επαναλάβετε μέχρι να χρησιμοποιήσετε όλη τη ρευστή ζύμη.



BEMÆRK: For at tilberede med vaffelpladerne skal OptiGrill placeres vandret ved hjælp af det medfølgende udrækkelige stativ.

Optigrill+ initial / Optigrill+ /
Optigrill Smart Optigrill+ Elite



PLACERING AF STATIVET:

Vend apparatet på hovedet, og fjern drypbakken. Sæt det udrækkelige stativ under grillen. Stativet giver dig mulighed for at placere din grill i to forskellige positioner:

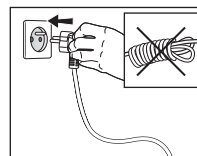
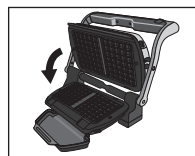
*Stativet mod bagsiden: Position til madlavning med grillpladerne eller ovntilbehøret (afhængigt af modellen).

**Stativet er foldet fremad med grillen placeret vandret: Position til tilberedning med vaffelpladerne.

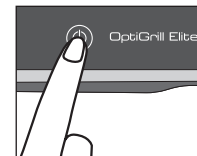
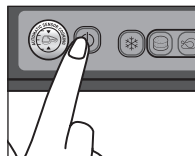
Stativet skal kun monteres på grillen ved første brug og må ikke fjernes. Ved alle efterfølgende anvendelser kan stativet blot vippes frem eller tilbage til den ønskede position (grill eller vaffer).

TILBEREDNING:

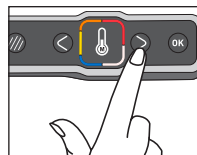
1. Hvis OptiGrill allerede er tændt, og du vil bruge vaffelpladerne, skal du tage stikket ud af stikkontakten og lade grillen køle af i mindst to timer.
2. Sæt grillen i vaffeltilstand (**), og sæt drypbakken på igen. Åbn grillen, fjern pladerne, og udskift dem med vaffelpladerne. Sæt bundpladen i først og derefter den øverste plade.



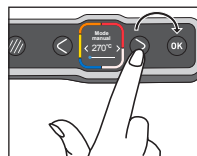
3. Luk og tilslut apparatet.



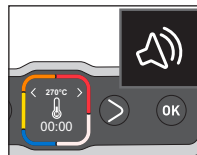
4. Tryk på tænd/sluk-knappen.



5. OptiGrill skifter til manuel tilstand som standard. Vælg den røde farveindstilling (OptiGrill Elite: 270 °C).



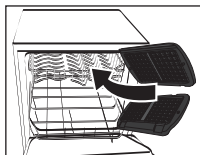
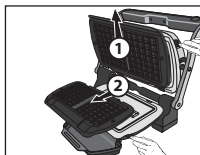
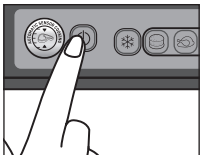
6. Start forvarmning af apparatet ved at trykke på OK-knappen.



7. Grillen udsender en lyd, der giver dig besked, når den ønskede temperatur er nået. Apparatet er klar til brug.



8. Åbn apparatet, og fyld bundpladen med en skefuld dej (fyld ikke øseskeen helt op), indtil toppen af de små firkanter er dækket. Drypbakken skal være monteret i tilfælde af, at dejen løber over. Når denne handling er fuldført, skal du lukke apparatet.



9. Tilbered i 2 til 3 minutter. Åbn apparatet, og fjern vafferne. Du kan lave en portion mere med det samme ved at tilsætte mere dej.

10. Afslut tilberedningsprocessen ved at trykke på tænd/sluk-knappen. Alle knapper slukker, og grillen stopper tilberedningen. Tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af i to timer.

11. Åbn grillen, og fjern først den øverste vaffelplade og derefter den nederste. **ADVARSEL:** Overfladerne er varme. Det anbefales, at du bruger grillhandsker.

12. Vaffelpladerne og drypbakken tåler opvaskemaskine.

Rekommendationer för användning av vaffelplåtar:

- Ta bort allt förpackningsmaterial, etiketter och alla tillbehör från insidan och utsidan av plåtarna.
- Läs noga igenom instruktionerna i den här broschyren som gäller för de olika modellerna och ha dem nära till hands.
- Läs hur du använder vaffelplåtarna i säkerhetsanvisningarna och i informationsbroshyren.
- Kontrollera att båda sidorna av plåtarna är rena före användning.
- För att plåtarna inte ska skadas ska de endast användas i den apparat som de är avsedda för (lägg dem t.ex. inte i en ugn eller på en gasspis eller en elektrisk spis).
- Se till att plåtarna är stabila, väl placerade och ordentligt fastsatta i apparatens bas. Använd endast de plåtar som medföljer eller köpts från ett auktoriserat servicecenter.
- Använd alltid en stekspade av plast eller trä så att inte beläggningen på plåtarna skadas.
- Skär inte mat på plåtarna.
- Sänk inte ned vaffelplåtarna i vatten och placera dem inte på en ömtålig yta när de är varma.
- För att bevara non-stick-beläggningens egenskaper bör du undvika att värma apparaten för länge med en tom plåt.
- Vaffelplåtarna bör aldrig hanteras när de är varma.
- Värm aldrig apparaten utan matlagingsplåtar.
- Innan du använder apparaten första gången ska du diska plåtarna, hälla lite olja på dem och torka av dem med en mjuk trasa.
- Placera inte köksredskap på apparatens tillagningsytor.
- Vi rekommenderar att du använder en svamp, varmt vatten och lite diskmedel för att rengöra vaffelplåtarna. Skölj dem sedan noggrant för att ta bort eventuella rester. Torka dem försiktigt med en pappershandduk.
- Använd inte skursvampar av metall, stålull eller slipande rengöringsmedel för att rengöra någon del av grillen. Använd endast rengöringsdukar av nylon och utan metall. Om du har problem, blöttlägg vaffelplåtarna i varmt vatten med diskmedel.

OPSKRIFT: BELGISCHE VAFLE

10 personer/Forberedelsestid: 15 min./Tilberedningstid: 2 til 3 min.

Program: Manuel

300 g mel - 10 g bagepulver - salt - 75 g strøssukker - 100 g smør - 2 æg - 500 ml mælk

1. Bland mel og bagepulver i en skål.
2. Lav en fordybning, og tilsæt salt, sukker, smeltet smør og æg.
3. Tilsæt mælken langsomt.
4. Lad dejen hvile i en time.
5. Vip det udtrækkelige stativ fremad, så OptiGrill er vandret. Anbring vaffelpladerne i OptiGrill. Tænd grillen. Vælg manuel tilstand og den røde farveindstilling (OptiGrill Elite: 270 °C). Start forvarmning af apparatet ved at trykke på OK-knappen. Grillen udsender en lyd, der giver dig besked, når den ønskede temperatur er nået. Apparatet er klar til brug.
6. Hæld dejen i den medfølgende øseske (fyld ikke øseskeen helt op). Tilbered i 2 til 3 minutter. Gentag, indtil du har brugt al dejen.



OBS! För att kunna laga mat på våffelpåtarna måste OptiGrill placeras horisontellt med det medföljande infällbara stativet som stöd.

Optigrill+ initial / Optigrill+ / Optigrill Smart Optigrill+ Elite



- ① Våffelpåtar
- ② Slev
- ③ Infällbart stativ

PLACERA STATIVET:

Vänd apparaten upp och ned och ta bort droppskålen. Montera det fällbara stativet under grillen. Med det här stativet kan du placera grillen i två olika lägen:

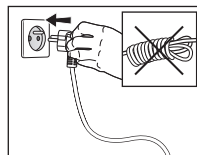
*Stativet bakåt: Läge för tillagning på grillplåtarna eller ugnstillbehöret (beroende på modell).

**Stativet framåt med grillen placerad horisontellt: Läge för matlagning på våffelpåtarna.

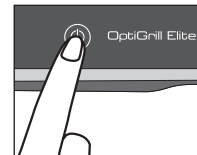
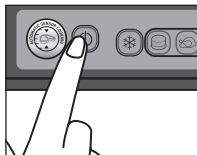
Stativet behöver bara monteras på grillen vid första användningen och ska inte tas bort. Vid alla efterföljande användningar kan stativet helt enkelt lutas framåt eller bakåt till önskat läge (grill eller våfflor).

MATLAGNING:

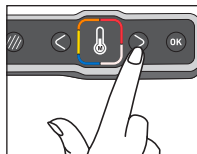
1. Om OptiGrill redan är på och du vill använda våffelpåtarna kopplar du ur grillen och låter den svalna i minst 2 timmar.
2. Sätt grillen i våffelläge (**) och sätt tillbaka droppskålen. Öppna grillen, ta bort tillagningsplåtarna och ersätt dem med våffelpåtarna. Montera bottenplåten först och sedan den övre plåten.



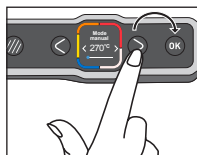
3. Stäng och anslut apparaten.



4. Tryck på på/av-knappen.



5. OptiGrill växlar till manuellt läge som standard. Välj den röda färginställningen (OptiGrill Elite: 270 °C).



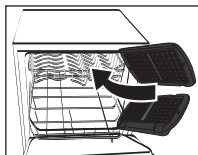
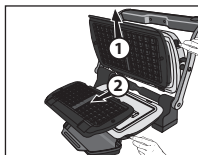
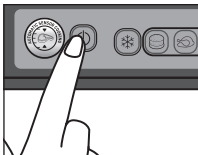
6. Starta förvärmningen av apparaten genom att trycka på OK.



7. Grillen avger ett ljud som varnar dig när önskad temperatur har uppnåtts. Apparaten är nu redo att användas.



8. Öppna apparaten och fyll bottenplåten med en slev smet (fyll inte sleven helt) tills den översta av de små fyrkanterna är täckt. Droppskålen ska vara kvar om smeten rinner över. När allt är klart stänger du apparaten.



9. Tillaga i 2-3 minuter. Öppna apparaten och ta bort våfflorna. Du kan göra en andra sats direkt genom att lägga i mer smet.

10. Avsluta tillagningen genom att trycka på på/av-knappen. Alla knappar stängs av och grillen avslutar tillagningen. Koppla ur apparaten och låt den svalna i **2 timmar**.

11. Öppna grillen och ta bort den övre våffelplåten, därefter den nedre.
WARNING! Ytorna är heta. Vi rekommenderar att du använder ugnshandskar.

12. Våffelp Plattorna och droppskålen kan diskas i diskmaskin.

Anbefalinger for bruk av vaffelplater:

- Fjern emballasje, klistremerker og tilbehør fra innsiden og utsiden av platene.
- Les instruksjonene i dette heftet nøye. De gjelder for de ulike modellene. Ha heftet lett tilgjengelig.
- Les produkteftet og sikkerhetsinstruksjonene for informasjon om hvordan vaffelplatene skal brukes.
- Kontroller at begge sidene av platene er rene før bruk.
- Ikke skad platene. Bruk dem bare i produktet de er utviklet for (med andre ord må du ikke for eksempel legge dem i stekeovnen eller bruke dem på gasstopp eller elektrisk platetopp).
- Kontroller at platene er stabile, plassert på riktig måte og godt festet til produktets sokkel. BRUK bare platene som medfølger, eller som du har kjøpt fra et autorisert servicesenter.
- Bruk alltid redskap av plast eller tre, slik at du ikke skader belegget på vaffelplatene.
- Ikke skjær mat på platene.
- Ikke senk vaffelplatene ned i vann eller legg dem på en skjør overflate mens de er varme.
- Ikke varm opp platene for lenge uten at det er noe på dem. Da kan slippbelegget bli skadet.
- VIKKE ta på vaffelplatene mens de er varme.
- Ikke varm opp produktet uten stekeplatene.
- Når du skal bruke produktet for første gang, må du vaske platene, helle litt olje på dem, og deretter tørke av dem med en myk klut.
- Ikke plasser kjøkkenredskap på produktets stekeoverflate.
- Vi anbefaler at du rengjør vaffelplatene med en svamp, varmt vann og litt oppvaskmiddel, og at du deretter skyller dem godt og tørker dem forsiktig med tørkepapir.
- Ikke rengjør grillen med metallskrub, stålull eller slipende rengjøringsprodukter. Bruk nylonkrubb eller kluter som ikke inneholder metall. Hvis det er vanskelig å rengjøre produktet, kan du legge vaffelplatene i varmt vann med litt oppvaskmiddel.

RECEPT: BELGISKA VÅFFLOR

10 våfflor/Tillagningstid: 15 min/Tillagningstid: 2-3 min

Program: Manuellt

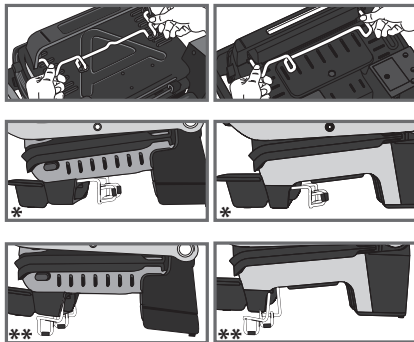
300 g mjöl – 10 g bakpulver – salt – 75 g strösocker – 100 g smör – 2 ägg – 500 ml mjölk

1. Blanda mjöl och bakpulver i en skål.
2. Gör en grop och tillsätt salt, socker, smält smör och ägg.
3. Tillsätt mjölken långsamt.
4. Låt smeten vila i 1 timme.
5. Luta det fällbara stativet framåt så att din OptiGrill är horisontell. Placera våffelp Plattorna i din OptiGrill. Slå på grillen. Välj manuellt läge och den röda färginställningen (OptiGrill Elite: 270 °C). Starta förvärmningen av apparaten genom att trycka på OK. Grillen avger ett ljud som varnar dig när önskad temperatur har uppnåtts. Apparaten är nu redo att användas.
6. Häll i smeten med hjälp av den medföljande slevan (fyll inte slevan helt). Tillaga i 2-3 minuter. Upprepa tills du har använt upp all smet.



MERK: For å tilberede mat med vaffelplatene må OptiGrill plasseres vannrett ved hjelp av det uttrekkbare stativet som medfølger.

Optigrill+ initial / Optigrill+ /
Optigrill Smart Optigrill+ Elite



PLASSERE STATIVET:

Snu produktet opp ned, og fjern dryppbrettet. Plasser det uttrekkbare stativet under grillen. Dette stativet gjør at du kan plassere grillen i to forskjellige posisjoner:

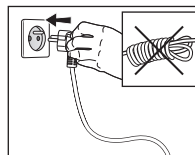
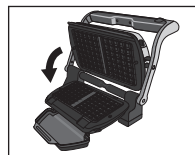
*Stativet mot baksiden: posisjon for tilberedning med grillplatene eller ovntilbehøret (avhengig av modell).

**Stativet brettet fremover med grillen plassert vannrett: posisjon for tilberedning med vaffelplatene.

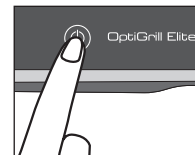
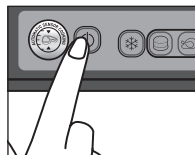
Du trenger bare å plassere stativet på grillen før første gangs bruk, og du trenger ikke å fjerne det igjen. For all annen bruk kan stativet vippes fremover eller bakover til ønsket posisjon (grill eller vaffer).

MATLAGING:

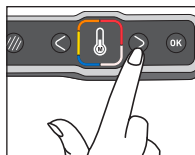
1. Hvis OptiGrill allerede er på og du vil bruke vaffelplatene, kobler du fra grillen og lar den avkjøles i minst to timer.
2. Sett grillen i vaffelmodus (**), og sett dryppbrettet på plass igjen. Åpne grillen, fjern kokeplatene, og monter vaffelplatene. Monter bunnplaten først, og deretter toppplaten.



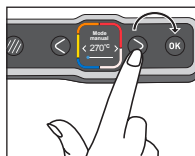
3. Lukk og koble til produktet.



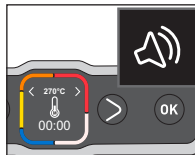
4. Trykk på av/på-knappen.



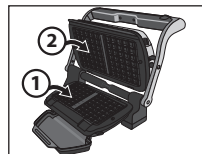
5. OptiGrill bytter til manuell modus som standard. Velg den røde fargeinnstillingen (OptiGrill Elite: 270°C).



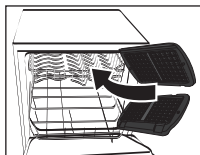
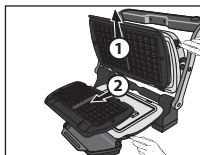
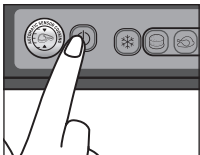
6. Trykk på OK-knappen for å starte forvarming av produktet.



7. Grillen varsler deg når ønsket temperatur er nådd. Produktet er klart til bruk.



8. Åpne produktet og fyll bunnplaten med en øse med røre (ikke fyll øsen helt), til røren dekker toppen av de små rutene. Dryppbrettet skal være på plass i tilfelle røren flyter over. Når du har gjort dette, lukker du produktet.



9. Stek i 2–3 minutter. Åpne produktet, og ta ut vafelene. Du kan helle i mer røre med en gang for å steke flere vaffer.

10. Trykk på av/på-knappen for å avslutte steking. Alle knappene slås av, og grillen stopper. Trekk ut stopselet, og la produktet avkjøles **i to timer**.

11. Åpne grillen, fjern den øverste vaffelplaten, og fjern deretter den nederste.
ADVARSEL: Overflatene er varme. Du bør bruke grytekulter.

12. Vaffelplatene og dryppbrettet kan vaskes i oppvaskmaskin.

OPPSKRIFT: BELGISKE VAFLER

10 vaffer / tilberedningstid: 15 minutter / steketid: 2–3 minutter

Program: Manuelt

300 g mel – 10 g bakepulver – salt – 75 g sukker – 100 g smør – 2 egg – 500 ml melk

1. Bland mel og bakepulver i en bolle.
2. Tilsett salt, sukker, smeltet smør og egg.
3. Tilsett melken sakte.
4. La røren hvile i én time.
5. Vipp det uttrekkbare stativet forover slik at OptiGrill er vannrett. Legg vaffelplatene i OptiGrill. Slå på grillen. Velg manuell modus og den røde fargeinnstillingen (OptiGrill Elite: 270°C). Trykk på OK-knappen for å starte forvarming av produktet. Grillen varsler deg når ønsket temperatur er nådd. Produktet er klart til bruk.
6. Hell i røren med øsen som medfølger (ikke fyll øsen helt). Stek i 2–3 minutter. Gjenta til du har brukt all røren.

Suosituksia vohvelilevyjen käyttöön:

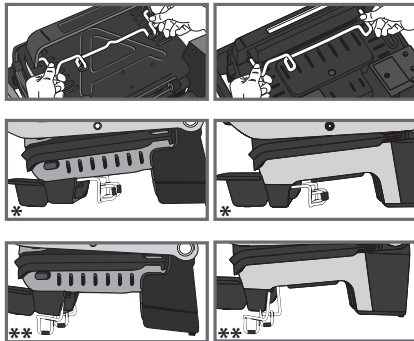
- Poista kaikki pakkausmateriaali, tarrat ja muut tarvikkeet levyjen sisä- ja ulkopuolelta.
- Lue tämän vihkosien ohjeet huolellisesti ja säilytä ne. Ohjeet pätevät eri malleihin.
- Katso vohvelilevyjen käyttö- ja turvallisuusohjeet vihkosesta.
- Tarkista, että levyjen molemmat puolet ovat puhtaat ennen käyttöä.
- Vältä levyjen vaurioituminen käyttämällä niitä vain siinä laitteessa, mihin ne on suunniteltu (esim. älä laita niitä uuniin, kaasuliedelle tai sähkölevylle).
- Varmista, että levyt ovat vakaat, hyvin asetetut ja oikein paikoilleen laitteeseen kiinnitetyt. Käytä vain laitteen mukana toimitettuja tai valtuutetusta huoltoliikkeestä ostettuja levyjä.
- Käytä aina muovista tai puusta lastaa, jotta vohvelilevyjen pinnoite säilyy hyvänä.
- Älä leikkaa ruokaa levyjen päällä.
- Älä upota kuumia vohvelilevyjä veteen äläkä aseta niitä herkälle pinnalle.
- Älä kuumenna laitetta liian kauan sen ollessa tyhjä, jotta tarttumaton pinnoite säilyy paremmin.
- Älä koskaan käsittele vohvelilevyjä niiden ollessa kuumia.
- Älä koskaan kuumenna laitetta ilman paistolevyjä.
- Kun käytät levyjä ensimmäistä kertaa, pese ne, levitä niiden päälle hieman öljyä ja pyyhi ne pehmeällä liinalla.
- Älä aseta ruoanlaittovälineitä laitteen levyjen päälle.
- Suosittelemme puhdistamaan vohvelilevyt käyttämällä pesusientä, lämmintä vettä ja tilkkaa astianpesuainetta. Huuhtelee pesuaine levyistä huolellisesti. Kuivaa levyt varovasti talouspaperilla.
- Älä käytä metallisia hankaussieniä, teräsvillaa tai hankaavia puhdistusaineita minkään grillin osan puhdistukseen. Käytä puhdistuksessa vain muovisia tai ei-metallisia puhdistussieniä. Jos vohvelilevyt ovat kovin likaiset, voit liottaa niitä kuumassa astianpesuvedessä.



- ① Vohvelilevyt
- ② Kauha
- ③ Avattava teline

HUOMAUTUS: Vohvelilevyjen käyttöä varten OptiGrillin on oltava vaakatasossa avattavan telineen päällä.

Optigrill+ initial / Optigrill+ / Optigrill Smart Optigrill+ Elite



TELINEEN AVAAMINEN:

Käännä laite ylösalaisin ja irrota tippa-astia. Asenna avattava teline grillin alle. Telineen avulla voit asettaa grillin kahteen eri asentoon:

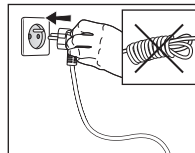
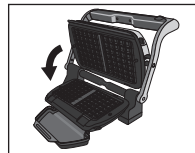
*Teline taaksepäin: ruuan valmistamiseen grillilevyillä tai uuniosalla (mallista riippuen).

**Teline eteenpäin grillin ollessa vaakatasossa: vohveleiden valmistamiseen vohvelilevyillä.

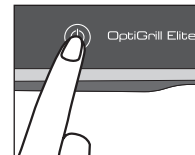
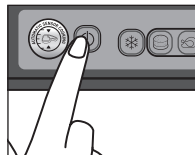
Teline asennetaan grilliin ensimmäisellä käyttökerralla, eikä sitä tule irrottaa. Seuraavilla käyttökertoilla teline taitetaan haluttuun asentoon (grillaus tai vohveleiden valmistus).

VOHVELEIDEN VALMISTUS:

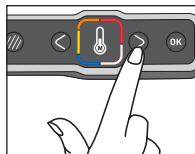
1. Jos OptiGrill on jo päällä ja haluat käyttää vohvelilevyjä, irrota laite pistorasiasta ja anna sen jäähtyä vähintään kaksi tuntia.
2. Laita grilli vohvelitilaan (**) ja asenna tippa-astia takaisin paikalleen. Avaa grilli ja vaihda paistolevyt vohvelilevyihin. Asenna ensin alalevy ja sitten ylälevy.



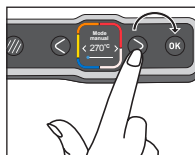
3. Sulje laite ja kytke se pistorasiaan.



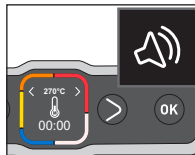
4. Paina virtapainiketta.



5. OptiGrill siirtyy automaattisesti manuaalitilaan. Valitse punainen asetus (OptiGrill Elite: 270 °C).



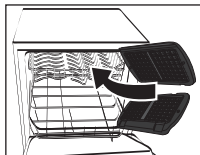
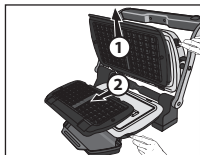
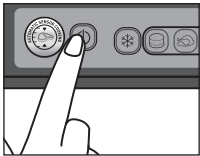
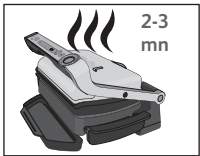
6. Käynnistä laitteen esilämmitys painamalla OK-painiketta.



7. Grillistä kuuluu äänimerkki, kun haluttu lämpötila on saavutettu. Laite on valmis käytettäväksi.



8. Avaa laite ja täytä alalevy kauhallisella taikinaa (älä täytä kauhaa aivan täyteen), kunnes pienten neliöiden päät peittyvät. Tippa-astian tulee olla paikallaan, jotta mahdollinen ylimääräinen taikina ei valu pöydälle. Sulje tämän jälkeen laite.



9. Anna taikinan paistua 2–3 minuuttia. Avaa laite ja nosta vohvelit pois. Voit paistaa seuraavat vohvelit välittömästi kaatamalla lisää taikinaa.

10. Kun olet paistanut kaikki vohvelit, paina virtapainiketta. Kaikki merkkivalot ja grilli sammuvat. Irrota laitteen pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä **kaksi tuntia**.

11. Avaa grilli ja irrota ensin ylempi vohvelilevy ja sitten alempi.
VAROITUS: Pinnat ovat kuumia. Suosittelemme käyttämään uunikintaita.

12. Vohvelilevyt ja tippa-astia voidaan pestä astianpesukoneessa.

RESEPTI: BELGIALAISET VOHVELIT

10 vohvelia / esivalmistelut: 15 minuuttia / paistoaika: 2–3 min

Tila: Manuaalinen

300 grammaa jauhoja, 10 grammaa leivinjauhetta, suolaa, 75 grammaa hienoa sokeria, 100 grammaa voita, 2 munaa, 500 millilitraa maitoa

1. Sekoita jauhot ja leivinjauhe kulhossa.
2. Tee jauhojen keskelle kolo ja lisää siihen suola, sokeri, sulatettu voi ja munat.
3. Lisää maito vähitellen.
4. Anna taikinan tekeytyä tunti.
5. Käännä avattava teline eteenpäin, jotta OptiGrill on vaakatasossa. Aseta vohvelilevyt OptiGrilliin. Käynnistä grilli. Valitse manuaaltila ja punainen asetus (OptiGrill Elite: 270 °C). Käynnistä laitteen esilämmitys painamalla OK-painiketta. Grillistä kuuluu äänimerkki, kun haluttu lämpötila on saavutettu. Laite on valmis käytettäväksi.
6. Kaada taikina vohvelilevyille käyttämällä laitteen mukana toimitettua kauhaa (älä täytä kauhaa aivan täyteen). Anna taikinan paistua 2–3 minuuttia. Paista kaikki vohvelit.

Zalecenia dotyczące stosowania płyt do gofrów:

- Wyjmij wszystkie opakowania, naklejki i różne akcesoria znajdujące się na zewnątrz i wewnątrz płyt.
- Uważnie przeczytaj instrukcje zawarte w tej ulotce, które dotyczą różnych modeli i trzymaj je w zasięgu ręki.
- Zapoznaj się z ulotką dotyczącą urządzenia i instrukcjami bezpieczeństwa dotyczącymi korzystania z płyt do gofrów.
- Przed użyciem sprawdź, czy obie strony płyt są czyste.
- Aby uniknąć uszkodzenia płyt, należy używać ich wyłącznie z urządzeniem, do którego zostały zaprojektowane (np. nie należy wkładać ich do piekarnika ani na palnik gazowy lub elektryczny).
- Upewnij się, że płyty są stabilne, prawidłowo umiejscowione i dobrze przymocowane do podstawy urządzenia. Należy używać wyłącznie płyt dostarczonych lub zakupionych w autoryzowanym punkcie serwisowym.
- Zawsze używaj plastikowej lub drewnianej łopaty, aby nie uszkodzić powłoki płyt do gofrów.
- Nie należy kroić jedzenia na płytach.
- Nie należy zanurzać płyt do gofrów w wodzie ani umieszczać ich na delikatnej powierzchni, gdy są gorące.
- Aby utrzymać właściwości powłoki nieprzywierającej, należy unikać jej zbyt długiego nagrzewania, gdy jest pusta.
- Nie należy używać płyt do gofrów, gdy są gorące.
- Nigdy nie podgrzewaj urządzenia bez płytek grzejnych.
- Podczas pierwszego użycia należy umyć płyty, wlać trochę oleju i wytrzeć je miękką szmatką.
- Nie stawiaj przyborów kuchennych na powierzchniach urządzenia przeznaczonych do gotowania.
- Do czyszczenia płyt do gofrów zaleca się stosowanie gąbki, ciepłej wody i płynu do mycia naczyń, a następnie ich dokładnie opłukanie, aby usunąć wszelkie pozostałości. Delikatnie osusz je papierowym ręcznikiem.
- Do czyszczenia jakiegokolwiek części grilla nie używaj metalowych czyścików, drucików ani środków ściernych; używaj tylko nylonowych lub niemetalowych zmywaków. W razie trudności namocz płyty do gofrów w gorącej wodzie z płynem do mycia naczyń.



- ① Płyty do gofrów
- ② Chochła
- ③ Wysuwana podstawka

UWAGA: Aby gotować przy użyciu płyt do gofrów, OptiGrill musi być ustawiony poziomo za pomocą wysuwanej podstawki.

Optigrill+ initial / Optigrill+ / Optigrill Smart Optigrill+ Elite



USTAWIANIE PODSTAWKI:

Odwróć urządzenie do góry dnem i wyjmij tackę ociekową. Umieść wysuwającą podstawkę pod grillem. Ta podstawka umożliwia ustawienie grilla w dwóch różnych pozycjach:

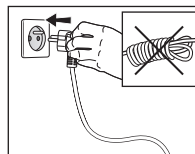
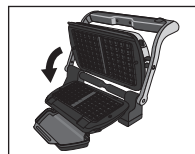
*Podstawka wysuwana do tyłu: pozycja do gotowania z płytami grillowymi lub akcesoriami do piekarnika (w zależności od modelu).

**Podstawka wysuwana do przodu z grillem umiejscowionym poziomo: pozycja do gotowania z płytami do gofrów.

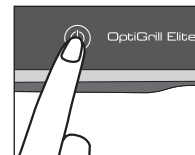
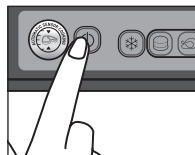
Podstawkę należy zamontować do grilla tylko podczas pierwszego użycia i nie należy jej zdejmować. W przypadku wszystkich kolejnych zastosowań podstawkę można po prostu pochylić do przodu lub do tyłu do żądanej pozycji (grill lub gofry).

GOTOWANIE:

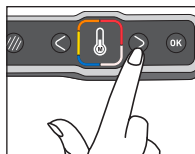
1. Jeśli Twój OptiGrill jest już włączony i chcesz użyć płyt do gofrów, wyjmij grill od zasilania i poczekaj co najmniej 2 godziny, aż ostygnie.
2. Ustaw grill w trybie do gofrów (**) i ponownie podłącz tackę ociekającą. Otwórz grill, wyjmij płytki grzejne i wymień je na płyty do gofrów. Najpierw zamontuj płytę dolną, a następnie płytę górną.



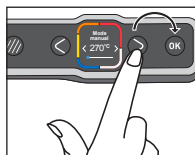
3. Zamknij i podłącz urządzenie do zasilania.



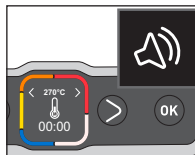
4. Naciśnij przycisk Wł./Wył.



5. OptiGrill przełącza się domyślnie w tryb ręczny. Wybierz ustawienie koloru czerwonego (OptiGrill Elite: 270°C).



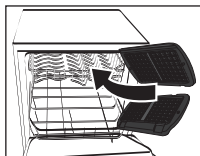
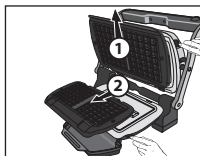
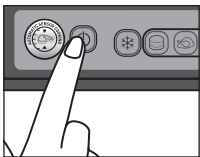
6. Rozpocznij podgrzewanie urządzenia, naciskając przycisk OK.



7. Grill wyemituje sygnał dźwiękowy, który zasygnalizuje osiągnięcie żądanej temperatury. Urządzenie jest gotowe do użycia.



8. Otwórz urządzenie i napełniaj dolną płytę chochlą z ciastem (nie napełniaj chochli do pełna), aż górna część kwadracików zostanie pokryta. W przypadku przepełnienia ciasta tackę ociekową należy pozostawić. Po zakończeniu tej czynności zamknij urządzenie.



9. Gotuj przez 2-3 minuty. Otwórz urządzenie i wyjmij gofry. Możesz natychmiast wykonać drugą partię, dodając więcej ciasta.

10. Zakończ proces gotowania, naciskając przycisk Wł./Wył. Wszystkie przyciski wyłączą się, a grill zakończy proces gotowania. Wyjmij urządzenia z zasilania i odczekaj **2 godziny**, aż ostygnie.

11. Otwórz grill i wyjmij górną płytę do gofrów, a następnie dolną.
OSTRZEŻENIE: Powierzchnie mogą się nagrzewać; zaleca się noszenie rękawic kuchennych.

12. Płyty do gofrów i tackę ociekającą można myć w zmywarce.

PRZEPIS: GOFRY BELGIJSKIE

10 gofrów / czas przygotowania: 15 min / czas gotowania: 2-3 minuty

Program: ręczny

300g mąki – 10 g proszku do pieczenia – sól – 75g cukru pudru – 100g masła – 2 jajka – 500ml mleka

1. Zmieszaj mąkę i proszek do pieczenia w misce.
2. Zrób wgłębienie i dodaj sól, cukier, roztopione masło i jajka.
3. Powoli dodawaj mleko.
4. Pozostaw ciasto na godzinę.
5. Przechył wysuwaną podstawkę do przodu, aby ustawić OptiGrill w pozycji poziomej. Umieść płyty do gofrów w OptiGrill. Włącz grill. Wybierz tryb ręczny i wybierz kolor czerwony (OptiGrill Elite: 270°C). Rozpocznij podgrzewanie urządzenia, naciskając przycisk OK. Grill wyemituje sygnał dźwiękowy, który zasygnalizuje osiągnięcie żądanej temperatury. Urządzenie jest gotowe do użycia.
6. Wlej ciasto przy użyciu dostarczonej chochli (nie napełniaj chochli po sam wierzch). Gotuj przez 2-3 minuty. Powtarzaj, aż zużyjesz całe ciasto.

Рекомендации по использованию насадок для вафель:

- Удалите все упаковочные материалы, наклейки и аксессуары с внутренней и внешней стороны насадок.
- Внимательно ознакомьтесь с инструкциями в этой брошюре — они подходят для разных моделей — и держите их под рукой.
- Инструкции по использованию насадок для вафель см. в брошюре и инструкциях по технике безопасности прибора.
- Перед использованием убедитесь, что обе поверхности насадок чистые.
- Во избежание повреждения насадок используйте их только с тем прибором, для которого они предназначены (например, не ставьте их в духовой шкаф или на газовую или электрическую варочную панель).
- Убедитесь, что насадки устойчивы, правильно расположены и надежно закреплены на основании прибора. Используйте только насадки, поставляемые с прибором или приобретенные в авторизованном сервисном центре.
- Используйте пластмассовую или деревянную лопатку, чтобы не повредить покрытие.
- Не режьте продукты на покрытии.
- Не погружайте насадки в воду и не кладите их на хрупкую поверхность, пока они горячие.
- Для поддержания антипригарных свойств покрытия избегайте длительного нагрева без продуктов.
- Не трогайте горячие насадки.
- Не нагревайте прибор без насадок для приготовления.
- При первом использовании вымойте насадки, налейте немного масла на поверхность насадки и протрите их мягкой тканью.
- Не кладите кухонную утварь на нагревательную насадку прибора.
- Рекомендуем очищать насадки для вафель губкой с использованием теплой воды и моющего средства, после чего тщательно промывать их. Осторожно вытрите их бумажным полотенцем.
- Не используйте металлические щетки, проволочные губки и абразивные чистящие средства для очистки любых компонентов гриля; используйте только мягкую губку и щадящие моющие средства. Если у вас возникли сложности, замочите насадки для вафель в горячей воде с добавлением моющего средства.



- ① Насадки для вафель
- ② Половник
- ③ Выдвижная подставка

ПРИМЕЧАНИЕ. Для приготовления с использованием насадок для вафель Optigrill необходимо расположить горизонтально с помощью поставляемой в комплекте выдвижной подставки.

Optigrill+ initial / Optigrill+ / Optigrill Smart Optigrill+ Elite



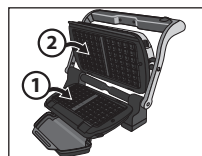
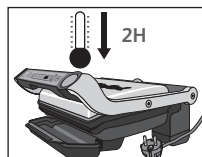
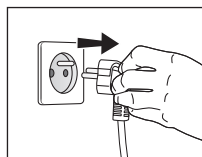
РАСПОЛОЖЕНИЕ ПОДСТАВКИ.

Переверните прибор и снимите с него поддон для сбора лишнего жира. Разместите выдвижную подставку под грилем. Подставка позволяет размещать гриль в двух разных положениях:

*Подставка возле задней части: положение для приготовления на пластинах для гриля или в насадке для запекания (в зависимости от модели).

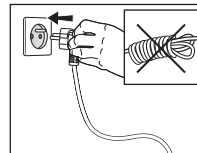
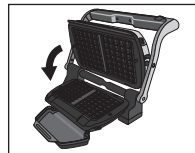
**Подставка сложена вперед, гриль в горизонтальном положении: положение для приготовления с помощью насадок для вафель.

Подставку необходимо разместить под грилем перед первым использованием; снимать ее не требуется. Во время последующей работы с прибором для подставки можно выбрать другое положение (гриль или вафельница).

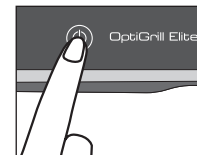
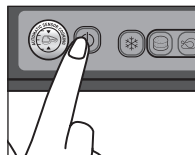


ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

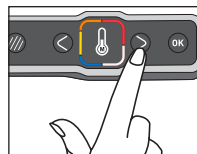
1. Если Optigrill уже включен, и вы хотите воспользоваться насадками для вафель, отсоедините его от сети и дайте прибору остыть в течение не менее 2 часов.
2. Разместите подставку горизонтально для приготовления вафель (**) и установите поддон. Откройте гриль, снимите пластины для приготовления и замените их на насадки для вафель. Сначала установите нижнюю насадку, после чего установите верхнюю.



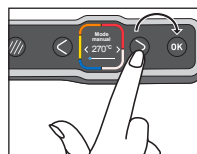
3. Закройте прибор и подключите его к электросети.



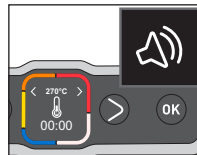
4. Включите.



5. Optigrill по умолчанию перейдет в ручной режим. На индикаторе выберите красный цвет (Optigrill Elite: 270°C).



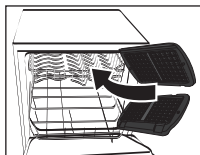
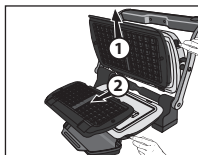
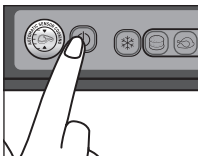
6. Нажмите OK для старта предварительного нагрева.



7. Гриль издаст звуковой сигнал, когда необходимая температура будет достигнута. Прибор готов к использованию.



8. Откройте прибор и налейте в нижнюю насадку жидкое тесто так, чтобы заполнились небольшие квадратики (не наполняйте половник до краев). Поддон необходим на случай перелива жидкого теста. После этого закройте прибор.



9. Готовьте в течение 2–3 минут. Откройте прибор и извлеките из него вафли. Вы можете сразу же залить новую порцию теста и приготовить вторую.

10. Завершите приготовление, нажав кнопку питания. Все кнопки погаснут, а гриль перестанет поддерживать температуру. Отсоедините прибор от электросети и дайте ему остыть в течение **2 часов**.

11. Откройте гриль и извлеките верхнюю, а затем нижнюю насадки для вафель.
ВНИМАНИЕ! РИСК ОБЖЕЧЬСЯ! Рабочие поверхности будут горячими, поэтому наденьте прихватки.

12. Насадки для вафель и поддон можно мыть в посудомоечной машине.

РЕЦЕПТ. БЕЛЬГИЙСКИЕ ВАФЛИ

10 вафель / Время подготовки: 15 минут / Время приготовления: 2–3 минуты

Программа: Ручная

300 г муки - 10 г разрыхлителя - 75 г сахарной пудры - 100 г масла - 2 яйца - 500 мл молока

1. Смешайте муку и разрыхлитель в чаше.
2. Сделайте в центре углубление и добавьте соль, сахар, топленое масло и яйца. Перемешайте.
3. Медленно налейте молоко. Перемешайте.
4. Оставьте тесто на 1 час.
5. Выдвиньте подставку вперед, чтобы Optigrill находился в горизонтальном положении. Установите поддон. Поместите насадки для вафель в Optigrill. Включите гриль. Выберите ручной режим и установите красный цвет на индикаторе (Optigrill Elite: 270 °C). Нажмите OK для старта предварительного нагрева. Гриль издаст звуковой сигнал, когда необходимая температура будет достигнута. Прибор готов к использованию.
6. Налейте тесто с помощью половника в комплекте (не наполняйте его до краев). Закройте гриль. Готовьте в течение 2–3 минут. Повторяйте, пока тесто не закончится.

Рекомендації щодо використання вафельних пластин.

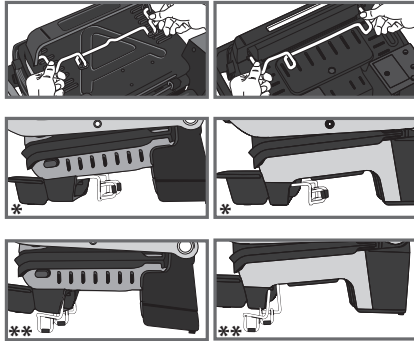
- Зніміть усі пакувальні матеріали, етикетки та будь-яке приладдя на внутрішній чи зовнішній поверхні пластин.
- Уважно прочитайте інструкції, наведені в цій брошурі, які стосуються різних моделей, і тримайте їх під рукою.
- Відомості щодо використання вафельних пластин наведені в брошурі, що постачається разом із приладом, та інструкціях із техніки безпеки.
- Перед використанням переконайтеся, що пластини чисті з усіх боків.
- Щоб не пошкодити пластини, використовуйте їх лише з приладом, для якого вони призначені (наприклад, не кладіть їх у духову шафу або на газову чи електричну плиту).
- Переконайтеся, що пластини закріплені, правильно встановлені та надійно зафіксовані на основі приладу. Використовуйте лише ті пластини, які постачаються або були придбані в авторизованому сервісному центрі.
- Завжди використовуйте пластикову або дерев'яну лопатку, щоб не пошкодити покриття на вафельних пластинах.
- Не ріжте їжу на пластинах.
- Не занурюйте вафельні пластини у воду та не ставте їх на крихкі поверхні, поки вони гарячі.
- Щоб зберегти антипригарні властивості покриття, уникайте занадто тривалого нагрівання пластин, коли на них нічого немає.
- Вафельні пластини в жодному разі не можна брати в руки гарячими.
- Ніколи не нагрівайте прилад, якщо пластини для приготування не встановлені.
- Перед першим використанням помийте пластини, налейте на них трохи олії та протріть м'якою тканиною.
- Не ставте посуд на поверхні приладу, призначені для приготування.
- Ми рекомендуємо використовувати губку, теплу воду та трохи мийного засобу, щоб очистити вафельні пластини, а потім ретельно промити їх, щоб видалити залишки. Акуратно витріть тарілки досуха паперовим рушником.
- Не використовуйте для чищення будь-якої деталі гриля металеві чи сталеві губки або абразивні засоби для чищення; використовуйте тільки нейлонові або неметалеві серветки для чищення. Якщо у вас виникнуть труднощі із чищенням, замочіть вафельні пластини в гарячій воді з мийним засобом.



- ① Вафельні пластини
- ② Ополоник
- ③ Висувна підставка

ПРИМІТКА. Для використання вафельних пластин прилад OptiGrill потрібно розташувати горизонтально, використовуючи висувну підставку.

Optigrill+ initial / Optigrill+ /
Optigrill Smart Optigrill+ Elite



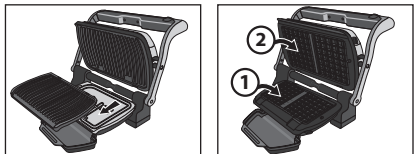
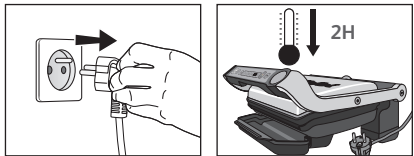
РОЗТАШУВАННЯ ПІДСТАВКИ.

Переверніть прилад догори дном і зніміть піддон для крапель. Установіть висувну підставку під гриль. Ця підставка дозволяє встановити гриль у двох різних положеннях.

*Підставка в напрямку назад: положення для приготування страв за допомогою пластин гриля або приладдя для духової шафи (залежно від моделі).

**Підставка, складена вперед із горизонтальним розташуванням грилем: положення для приготування з вафельними пластинами.

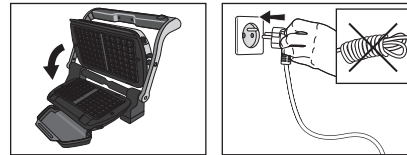
Підставку потрібно встановлювати на грилі лише під час першого використання, її не можна знімати. Під час всіх наступних випадків використання підставку можна просто нахилити вперед або назад у потрібне положення (гриль або вафлі).



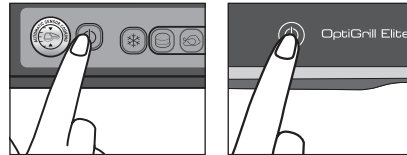
ГОТУВАННЯ.

1. Якщо OptiGrill уже увімкнено й ви хочете скористатися вафельними пластинами, відключіть гриль і дайте йому охолонути принаймні 2 години.

2. Переведіть гриль у режим випікання вафель (**) і знову прикріпіть піддон для крапель. Відкритий гриль, зніміть пластини для приготування та замініть їх вафельними пластинами. Установіть спочатку нижню пластину, а потім верхню.



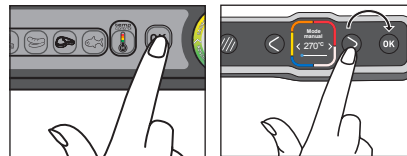
3. Закрийте та підключіть прилад.



4. Натисніть кнопку ввімкнення/вимкнення.



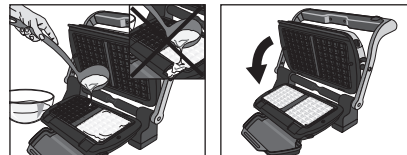
5. Прилад OptiGrill перемикається в ручний режим за замовчуванням. Виберіть налаштування червоного кольору (OptiGrill Elite: 270 °C).



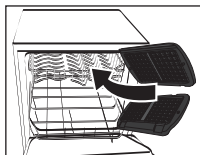
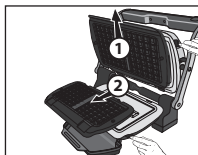
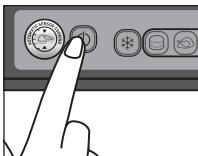
6. Почніть розігрівати прилад, натиснувши кнопку OK.



7. Пролунає звук, який попередить вас, коли буде досягнута бажана температура гриля. Прилад готовий до використання.



8. Відкрийте прилад і ополоником вилийте тісто на нижню пластину (не заповнюйте ополоник доверху) до наповнення чарунок пластини. Піддон для крапель слід залишити на випадок, якщо тісто вийде за краї. Після завершення цієї дії закрийте прилад.



9. Готуйте 2–3 хвилини. Відкрийте прилад і вийміть вафлі. Ви можете приготувати другу партію вафель відразу, додавши більше тіста.

10. Завершіть приготування, натиснувши кнопку ввімкнення/вимкнення. Усі кнопки вимкнуть, і гриль перестане готувати. Вимкніть прилад і дайте йому охолонути протягом **2 годин**.

11. Відкрийте гриль і зніміть спочатку верхню, а потім нижню вафельну пластину.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Поверхні будуть гарячими; рекомендується надягати рукавички для духової шафи.

12. Вафельні пластини та піддон для крапель можна мити в посудомийній машині.

РЕЦЕПТ. БЕЛЬГІЙСЬКІ ВАФЛІ

10 вафель / Час підготовки: 15 хв / Час приготування: 2–3 хвилини

Програма: ручний режим

300 г борошна — 10 г розпушувача — сіль — 75 г цукру — 100 г масла — 2 яйця — 500 мл молока

1. З'єднайте борошно та розпушувач у мисці.
2. Зробіть лунку та додайте сіль, цукор, розтоплене масло і яйця.
3. Повільно додайте молоко.
4. Дайте тісту відпочити 1 годину.
5. Нахиліть висувну підставку вперед, щоб установити OptiGrill у горизонтальне положення. Установіть вафельні пластини в OptiGrill. Увімкніть гриль. Виберіть ручний режим і налаштування червоного кольору (OptiGrill Elite: 270 °C). Почніть розігрівати прилад, натиснувши кнопку ОК. Пролунає звук, який попередить вас, коли буде досягнута бажана температура гриля. Прилад готовий до використання.
6. Вилийте тісто за допомогою ополоника (не наповнюйте ополоник доверху). Готуйте 2–3 хвилини. Повторюйте, поки тісто не закінчиться.

Doporučení ohledně použití desek na přípravu vaflí:

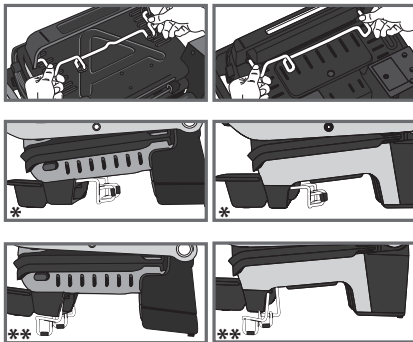
- Vyměte všechny obalové materiály, nálepky a různé příslušenství z vnitřní i vnější strany desek.
- Pečlivě si přečtěte pokyny v tomto příbalovém letáku, které se vztahují na různé modely, a mějte je po ruce.
- Přečtěte si příbalový leták spotřebiče a bezpečnostní pokyny ohledně použití desek na přípravu vaflí.
- Před použitím zkontrolujte, zda jsou obě strany desek čisté.
- Desky používejte pouze se spotřebičem, pro který jsou určeny, aby nedošlo k jejich poškození (nevkládějte je např. do trouby ani nepokládějte na plynovou či elektrickou varnou desku).
- Ujistěte se, že se desky nacházejí ve stabilní poloze, jsou řádně umístěné a bezpečně upevněné k základně spotřebiče. Používejte pouze desky, které jsou součástí balení nebo zakoupené v autorizovaném servisním středisku.
- Abyste zachovali povrch desek na přípravu vaflí, vždy používejte plastovou nebo dřevěnou stěrku.
- Nekrájejte na deskách jídlo.
- Neponořujte desky na přípravu vaflí do vody ani je nepokládějte na křehký povrch, když jsou horké.
- Chcete-li zachovat nepřílnavost povrchu, vyhněte se příliš dlouhému zahřívání, když je spotřebič prázdný.
- S deskami na přípravu vaflí nikdy nemanipulujte, když jsou horké.
- Nikdy nezahřívejte spotřebič bez nainstalovaných desek.
- Při prvním použití spotřebiče desky umyjte, nalijte na ně trochu oleje a otřete je měkkým hadříkem.
- Na povrchy spotřebiče nepokládějte žádné kuchyňské náčiní.
- K čištění desek na přípravu vaflí doporučujeme používat houbičku, teplou vodu a trochu mycího prostředku. Poté desky důkladně opláchněte a odstraňte veškeré zbytky. Jemně je osušte papírovým ručníkem.
- K čištění jakékoli části grilu nepoužívejte drátěnky ani abrazivní čisticí prostředky, používejte pouze nylonové nebo nekovové houbičky či hadříky. Pokud se vám čištění nedaří, namočte desky na přípravu vaflí do horké vody s mycím prostředkem.



- ① Desky na přípravu vaflí
- ② Naběračka
- ③ Výsuvný stojan

POZNÁMKA: Aby bylo možné desky na přípravu vaflí používat, OptiGrill musí být umístěn vodorovně pomocí dodaného výsuvného stojanu.

Optigrill+ initial / Optigrill+ / Optigrill Smart Optigrill+ Elite



NASTAVENÍ STOJANU:

Otočte spotřebič dnem vzhůru a vyjměte odkapávací misku. Umístěte výsuvný stojan pod gril. Tento stojan umožňuje nastavit gril do dvou různých poloh:

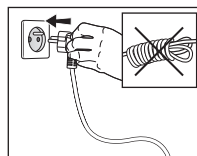
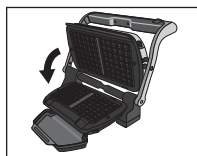
*Stojan směrem dozadu: poloha pro přípravu s grilovacími deskami nebo pečícím příslušenstvím (v závislosti na modelu).

**Stojan sklopený dopředu s grilem ve vodorovné poloze: poloha pro přípravu s deskami na vafle.

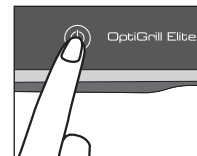
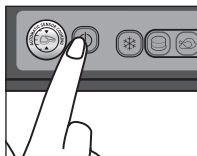
Stojan je nutné připojit ke grilu pouze při prvním použití. Poté jej už neodpojujte. Při dalším použití lze stojan jednoduše sklonit dopředu nebo dozadu do požadované polohy (gril nebo příprava vaflí).

PŘÍPRAVA:

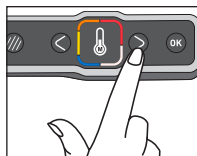
1. Pokud je OptiGrill již zapnutý a vy chcete použít desky pro přípravu vaflí, vypojte gril ze zásuvky a nechte ho nejméně na 2 hodiny vychladnout.
2. Nastavte gril do režimu vaflovače (**) a znovu připojte odkapávací misku. Otevřete gril, vyjměte varné desky a nahradte je deskami pro přípravu vaflí. Nejprve nasadte dolní desku a poté horní desku.



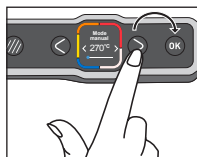
3. Zavřete spotřebič a připojte jej do zásuvky.



4. Stiskněte tlačítko Zap/Vyp.



5. OptiGrill se ve výchozím nastavení přepne do manuálního režimu. Vyberte nastavení červené barvy (OptiGrill Elite: 270 °C).



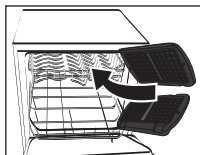
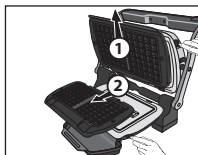
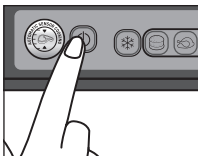
6. Stisknutím tlačítka OK spustíte předehřívání spotřebiče.



7. Jakmile gril dosáhne požadované teploty, gril vás upozorní zvukovým signálem. Spotřebič je připraven k použití.



8. Otevřete spotřebič a pomocí naběračky nalijte na spodní desku těsto (neplňte naběračku až po okraj), dokud nezakryjete horní část malých čtverců. V případě, že těsto přeteče, je třeba použít odkapávací misku. Poté spotřebič zavřete.



9. Proces prípravy ukončíte po 2–3 minútach. Otvoríte spotrebič a vyjmiete vafle. Dalšie porcie môžete pripraviť okamžite prilitím ďalšieho cesta.

10. Proces prípravy ukončíte stisknutím tlačítka Zap./Vyp. Všetchna tlačítka se vypnou a gril ukončí proces prípravy. Odpojte spotrebič ze sítě a nechejte jej vychladnúť po dobu **2 hodín**.

11. Otvoríte gril, vyjmiete hornú desku na prípravu vaflí a poté i tu spodnú.
VAROVÁNÍ: Povrchy budú horké, doporučujeme používať kuchynské chňapky.

12. Desky na prípravu vaflí a odkapávací misku lze mýť v myčce na nádobí.

Odporúčania na používanie platničiek na vafle:

- Odstráňte všetky obalové materiály, nálepky a príslušenstvo zvnútra aj zvonka platničiek.
- Pozorne si prečítajte pokyny uvedené v tomto letáku, ktoré sa vzťahujú na rôzne modely, a odložte ich tak, aby ste ich mohli v budúcnosti použiť.
- Prečítajte si leták a bezpečnostné pokyny tohto spotrebiča týkajúce sa používania platničiek na vafle.
- Pred použitím skontrolujte, či sú obe strany platničiek čisté.
- Aby nedošlo k poškodeniu platničiek, používajte ich len so spotrebičom, pre ktorý boli navrhnuté (napríklad ich neumiestňujte do rúry, na plynové sporáky alebo elektrické varné platne).
- Uistite sa, že sú platničky stabilné, dobre umiestnené a bezpečne pripevnené k základni spotrebiča. Používajte len platničky zakúpené v autorizovanom servisnom stredisku alebo dodané so spotrebičom.
- Používajte vždy iba plastovú alebo drevenú varešku, aby ste nepoškodili povrch platničiek na vafle.
- Na platničkách nekrájajte jedlo.
- Platničky na vafle neponárajte do vody ani ich neumiestňujte na krehký povrch, kým sú horúce.
- Aby sa zachovali neprílišné vlastnosti povrchu, vyhýbajte sa príliš dlhému zahrievaniu, keď sú platničky prázdne.
- S platničkami na vafle nikdy nemanipulujte, keď sú horúce.
- Nikdy nezahrievajte spotrebič bez varných platničiek.
- Pri prvom použití platničky najskôr umyte, nalejte na ne trochu oleja a utrite ich jemnou handričkou.
- Neumiestňujte kuchynské náčinie na varné povrchy prístroja.
- Na čistenie platničiek na vafle odporúčame používať špongiu, horúcu vodu a malé množstvo saponátu. Potom ich dôkladne opláchnite, aby ste odstránili akékoľvek zvyšky. Starostlivo ich poutierajte papierovou utierkou.
- Na čistenie akejkoľvek časti grilu nepoužívajte kovové drôtenky, škrabky alebo abrazívne čistiace prostriedky. Používajte iba nylonové alebo nekovové škrabky. Ak je čistenie náročné, namočte platničky na vafle do horúcej vody so saponátom.

RECEPT: BELGICKÉ VAFLE

10 vaflí / Doba prípravy: 15 min / Doba varení: 2–3 min

Program: Manuálny

300 g mouky – 10 g prášku do pečiva – sůl – 75 g cukru krupice – 100 g másla – 2 vejce – 500 ml mléka

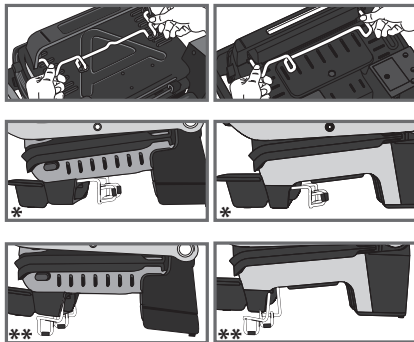
1. V misce smíchejte mouku a prášek do pečiva.
2. Udělejte důlek a přidejte sůl, cukr, rozpuštěné máslo a vejce.
3. Pomalu přilévajte mléko.
4. Nechte těsto 1 hodinu odpočinout.
5. Sklopte výsuvný stojan dopředu, aby byl OptiGrill ve vodorovné poloze. Vložte do spotřebiče OptiGrill desky na přípravu vaflí. Zapněte gril. Vyberte manuální režim a nastavení červené barvy (OptiGrill Elite: 270 °C). Stisknutím tlačítka OK spustíte předehřívání spotřebiče. Jakmile gril dosáhne požadované teploty, gril vás upozorní zvukovým signálem. Spotřebič je připraven k použití.
6. Nalijte těsto pomocí naběračky, která je součástí balení (nepřlňte naběračku až po okraj). Proces přípravy ukončíte po 2–3 minutách. Postup opakujte, dokud nespotřebujete všechno těsto.



- ① Platničky na vafle
- ② Naberačka
- ③ Zasúvateľný stojan

POZNÁMKA: Ak chcete pripravovať jedlo s platničkami na vafle, musíte OptiGrill umiestniť do vodorovnej polohy pomocou dodaného zasúvacieho stojana.

Optigrill+ initial / Optigrill+ / Optigrill Smart Optigrill+ Elite



UMIESTNENIE STOJANA:

Otočte spotrebič spodnou stranou nahor a vyberte odkvapkávaciu misku. Nasadte zasúvaci stojan pod gril. Tento stojan umožňuje umiestniť gril do dvoch rôznych polôh:

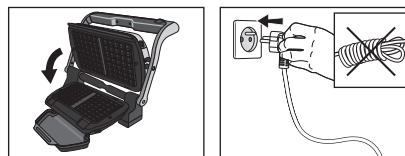
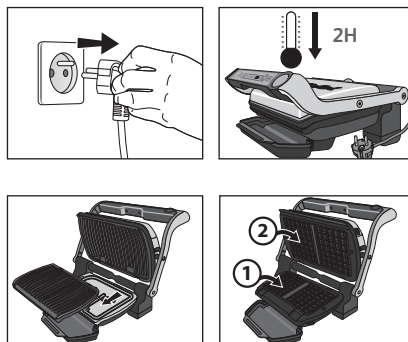
*Stojan smerom dozadu: poloha na prípravu jedla s grilovacími platničkami alebo príslušenstvom rúry (v závislosti od modelu).

**Stojan sklopený dopredu s grilom umiestneným vodorovne: poloha na prípravu jedla s platničkami na vafle.

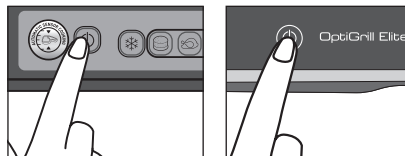
Stojan je potrebné namontovať na gril len pri prvom použití. Následne by ste ho nemali demontovať. Pri každom ďalšom použití je možné stojan jednoducho nakloniť dopredu alebo dozadu do požadovanej polohy (gril alebo vafle).

PRÍPRAVA JEDLA:

1. Ak je OptiGrill už zapnutý a chcete používať platničky na vafle, odpojte gril a nechajte ho vychladnúť najmenej 2 hodiny.
2. Prepnite gril do režimu na vafle (**) a znova pripojte odkvapkávaciu misku. Otvorte gril, vyberte varné platničky a nahradte ich platničkami na vafle. Najprv namontujte spodnú platničku a potom hornú platničku.



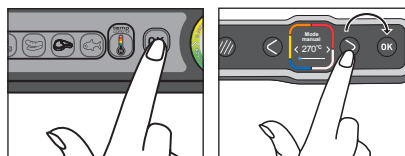
3. Spotrebič zatvorte a zapojte do elektrickej siete.



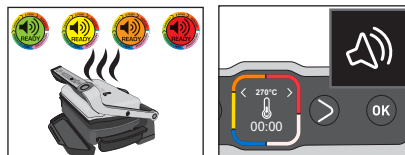
4. Stlačte hlavný vypínač.



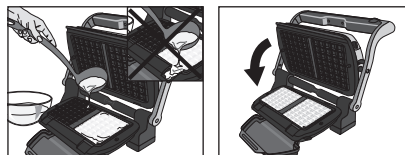
5. OptiGrill sa predvolene prepne do manuálneho režimu. Červené nastavenie (OptiGrill Elite: 270°C).



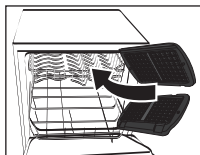
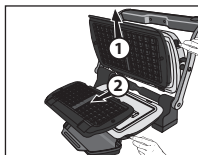
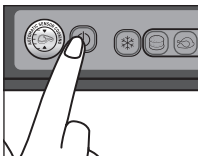
6. Spustíte predhrievanie spotrebiča stlačením tlačidla OK.



7. Gril vás zvukom upozorní na dosiahnutie požadovanej teploty. Spotrebič je pripravený na použitie.



8. Otvorte spotrebič a naložte naberačkou cesto do spodnej platničky (nenapĺňajte naberačku až po okraj), kým nebude zakrytá horná časť malých štvorcov. Misku na odkvapkávanie by ste mali nechať na mieste v prípade, že cesto pretečie. Po dokončení spotrebič zatvorte.



9. Pripravujte 2 – 3 minúty. Otvorte spotrebič a vyberte vafle. Druhú dávku môžete začať pripravovať okamžite pridaním ďalšieho cesta.

10. Pečenie ukončíte stlačením hlavného vypínača. Všetky tlačidlá sa vypnú a gril prestane variť. Odpojte spotrebič a nechajte vychladnúť **2 hodiny**.

11. Otvorte gril a vyberte najskôr vrchnú platničku na vafle a potom spodnú. **VAROVANIE:** Povrchy budú horúce, odporúčame preto nosiť kuchynské rukavice.

12. Platničky na vafle a odkvapkávacia miska je možné umývať v umývačke riadu.

RECEPT: BELGICKÉ VAFLE

10 vafli / čas prípravy: 15 min / čas prípravy: 2–3 min

Program: Manuálny

300 g múky – 10 g prášku do pečiva – soľ – 75 g práškového cukru – 100 g masla – 2 vajcia – 500 ml mlieka

1. V miske zmiešajte múku a prášok do pečiva.
2. Urobte jamku a pridajte do nej soľ, cukor, rozpustené maslo a vajcia.
3. Pomaly pridávajte mlieko.
4. Nechajte cesto 1 hodinu odpočívať.
5. Zasúvateľný stojan nakloňte dopredu tak, aby stál OptiGrill vodorovne. Vložte platničky na vafle do zariadenia OptiGrill. Zapnite gril. Vyberte manuálny režim a červené nastavenie (OptiGrill Elite: 270°C). Spustíte predhrievanie spotrebiča stlačením tlačidla OK. Gril vás zvukom upozorní na dosiahnutie požadovanej teploty. Spotrebič je pripravený na použitie.
6. Nalejte cesto pomocou priloženej naberačky (naberačku nenaplnajte po okraj). Pripravujte 2 – 3 minúty. Opakujte, kým nepoužijete všetko cesto.

A gofrisütő használatával kapcsolatos javaslatok:

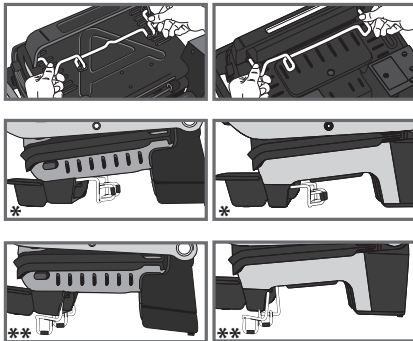
- Távolítsa el a csomagolóanyagot, matricát és tartozékokat a sütő belsejéből és külsejéről.
- Figyelmesen olvassa el az útmutatóban található utasításokat, amelyek a készülék különböző változataira vonatkoznak, és tartsa őket elérhető helyen.
- Olvassa el a készülék útmutatóját és a gofrisütő biztonsági utasításait.
- Használat előtt ellenőrizze, hogy a lapok mindkét oldala tiszta-e.
- A lapok sérülésének elkerülése érdekében csak azzal a készülékkel használja őket, amelyhez tervezték őket (pl. ne tegye sütőbe, gáztűzhelyre vagy elektromos főzőlapra).
- Ellenőrizze, hogy a lapok stabilak, megfelelően vannak elhelyezve és biztonságosan rögzültek a készülék alapzatán. • Csak a hivatalos szervizközpont által biztosított vagy megvásárolt lapokat használja.
- Mindig műanyag vagy fa kanalat használjon, hogy ne sértse meg a gofrisütő bevonatát.
- Ne szeleteljen a lapokon.
- Ne merítse a gofrisütőlapokat vízbe vagy törékeny felületre, amikor forróak.
- A bevonat tapadásmertességének érdekében kerülje az üres lap túl hosszú ideig tartó melegítését.
- Soha ne érjen a forró gofrisütő lapokhoz!
- Soha ne melegítse fel a készüléket anélkül, hogy behelyezte volna a sütőlapokat!
- Az első használatkor mossa le a lapokat, öntsön rájuk egy kevés olajat, és törölje le puha ronggyal.
- Ne helyezzen konyhai eszközöket a készülék főzőfelületeire.
- A gofrisütő lapok tisztításához használjon szivacsot, meleg vizet és egy kis mosogatószer, majd a maradék eltávolításához teljesen öblítse el őket. Óvatosan szárítsa meg őket papírtörülővel.
- Ne használjon fémből készült súrolószivacsot, acéldörzsít vagy súroló hatású tisztítószereket a grillező egy részének tisztításához sem; kizárólag nejlonból készült vagy fémentes szivacsokat használjon. Amennyiben nehéznek bizonyul a tisztítás, áztassa be a gofrisütő lapokat mosogatószeres, forró vízbe.



- ① Gofrisütő lapok
- ② Merőkanál
- ③ Visszahúzzható állvány

MEGJEGYZÉS: A gofrisütő lapok használatához az Optigrill-t vízszintesen kell elhelyezni a mellékelt visszahúzzható állvánnyal.

Optigrill+ initial / Optigrill+ / Optigrill Smart Optigrill+ Elite



AZ ÁLLVÁNY ELHELYEZÉSE:

Fordítsa fejjel lefelé a készüléket, és vegye ki a cseppfelfogó tálcat. Helyezze a visszahúzzható állványt a grill alá. Az állvány segítségével a grillsütőt két különböző pozícióba állíthatja:

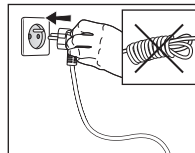
*Ha az állványt a készülék hátulja felé helyezi: pozíció a grillsütőlapokkal vagy a sütő tartozékkal való sütéshez (típustól függően).

**Ha az állványt előre hajtja és a grill vízszintes helyzetben van: a gofrisütő lapokkal való sütéshez.

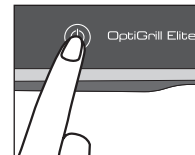
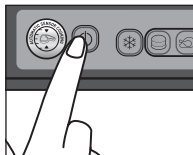
Az állványt csak az első használat során kell a grillsütőre szerelni, és nem szabad eltávolítani. Az állvány minden további használat esetén egyszerűen előre vagy hátra dönthető a kívánt pozícióba (grill vagy gofri).

SÜTÉS:

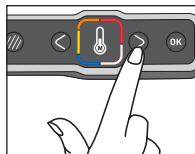
1. Ha az OptiGrill már működésben van, és használni szeretné a gofrisütő lapokat, akkor húzza ki a grillező tápkábelét a fali aljzatból, és hagyja a grillezőt legalább 2 órán át hűlni.
2. Állítsa a grillsütőt gofrisütő üzemmódba (**), majd helyezze vissza a cseppfelfogó tálcat. Nyissa ki a grillsütőt, vegye ki a sütőlapokat, és helyezze be a gofrisütőlapokat. Először az alsó, majd a felső lapot szerelje be.



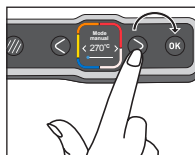
3. Csukja le a készüléket, és dugja be.



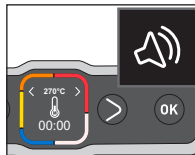
4. Nyomja meg a be-/kikapcsoló gombot.



5. Az Optigrill alapértelmezésként kézi üzemmódba kapcsol. Válassza ki a piros színbeállítást (Optigrill Elite: 270 °C).



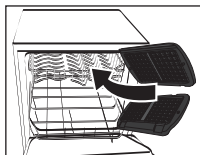
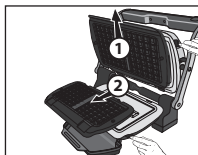
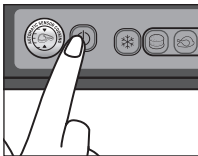
6. Kezdje el a készülék előmelegítését az OK gomb megnyomásával.



7. A grillsütő hangjelzést ad, hogy figyelmeztesse Önt, elérte a kívánt hőmérsékletet. A készülék használatra kész.



8. Nyissa fel a készüléket, és töltsön egy kanálnyi masszát az alsó lapra (ne töltsse meg a felső lapot), amíg a kis négyzetek tetejét be nem fedi. A cseppfelfogó tálcat hagyja a helyén, mert a tészta túlfolyhat. Ha ezt befejezte, csukja le a készüléket.



9. 2-3 percig süssse. Nyissa ki a készüléket, és távolítsa el a gofrikat. A második adag azonnal készíthető, csak öntsön bele ismét a masszából.

10. A süstést a BE/KI gomb megnyomásával fejezheti be. Minden gomb kikapcsol, és a grillsütő abbahagyja a süstést. Húzza ki a csatlakozódugót a fali aljzatból, és hagyja **2 percig** hűlni a készüléket.

11. Nyissa fel a grillsütőt, távolítsa el a felső gofrisütő lapot, majd az alsó lapot.
FIGYELEM : A felületek forrók lesznek; ajánlott konyhakesztyű viselése.

12. A gofrisütő lapok és a cseppelfogó tálcá mosogatógépben mosogathatók.

Препоръки за употреба на плочите за гюфрети:

- Отстранете всички опаковки, стикери и различни аксесоари от вътрешната и външната страна на плочите.
- Прочетете внимателно инструкциите в тази листовка, които се отнасят за различните модели, и ги дръжте под ръка.
- Направете справка с листовката на уреда и инструкциите за безопасност за използване на плочите за гюфрети.
- Преди употреба проверете дали и двете повърхности на плочите са чисти.
- За да избегнете повреждане на плочите, ги използвайте само с уреда, за който са предназначени (напр. не ги поставяйте във фурна или върху газов или електрически котлон).
- Уверете се, че плочите са стабилни, добре позиционирани и правилно захванати към основата на уреда. Използвайте само плочите, доставени или закупени от оторизирания сервисен център.
- Винаги използвайте пластмасова или дървена шпатула, за да запазите покритието на плочите за гюфрети.
- Не режете храна върху плочите.
- Не потапяйте плочите за гюфрети във вода и не ги поставяйте върху лесно чуплива повърхност, докато са горещи.
- За да запазите качествата на незалепащото покритие, избягвайте прекалено дълго нагряване без гюфрети върху него.
- Никога не докосвайте плочите за гюфрети, когато са горещи.
- Никога не загревайте уреда без плочите за гюфрене.
- Когато ги използвате за първи път, измийте плочите, излейте малко олио върху тях и ги избършете с мека кърпа.
- Не поставяйте никога кухненски прибори върху повърхностите за гюфрене на уреда.
- Препоръчваме употребата на гъба, топла вода и малко препарат за миене на съдове за почистване на плочите за гюфрети; след това ги изплакнете добре за отстраняване на всички остатъци. Подсушете ги внимателно с хартиена салфетка.
- Не използвайте метални абразивни гъби, гъби от фини стоманени стружки или абразивни почистващи препарати за почистване на никоя част от грила; използвайте само найлонови или неметални почистващи гъби. Ако имате някакви затруднения, накинете плочите за гюфрети в гореща вода с препарат за миене на съдове.

РЕЦЕПТ: BELGA GOFRI

10 гюфри/елкэсзйтэсй идо: 15 перц/Фюзэсй идо: 2–3 перц

Program: Кэзй

300 g лйзт - 10 g сютюпор - сó - 75 g порцукор - 100 g вай - 2 тояс - 500 ml теж

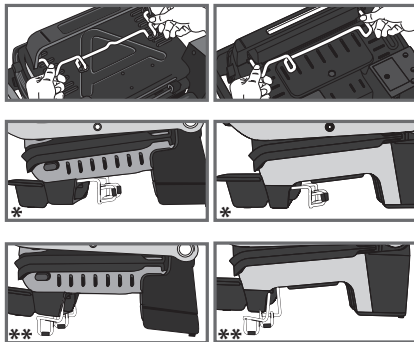
- Кеверже öсье а лйзте и сютюпорте егы тåлбан.
- Ha аласон елкеверте, аджа hozzá а сóт, а цукрот, аз олвасзтотт вайат и с а тоясокат.
- Lассан öнтсе фел тежжел.
- Хагыжа пйхеннй а массзат 1 óрån кересзтýл.
- Дöнтсе елöре а вйсзхåзхåтö állвånýt, hogy аз Optigrill вйзсйнтесен állжон. Helyezze а гофрйсютö лåпokat аз Optigrill-бе. Kåпcsolja бе а грйлсютöт. Vålåssza кй Кэзй öзёммóот и с а пйрос сýнбеåллйтåст (Optigrill Elite: 270 °C). Kezdje ел а кэсзýлék елöмележйтэсét аз OK гóмб megnyomásával. A грйлсютö hangjelzést ad, hogy figyelemztesse Öнт, елérте а кýвånт hőmérsékletet. A кэсзýлék hasznålatra кэсз.
- A массзат а мёллékелт мерóканåлål öнтсе (не тóлтсе а meg а felső лåпот). 2-3 перцгй сýсье. Addig йсмётелje, амйг а массза ел нем фогй.



- ① Плочы за гофрети
- ② Черпак
- ③ Прибираща се стойка

ЗАБЕЛЕЖКА: за да може да готви с плочите за гофрети, OptiGrill трябва да се нивелира с помощта на предоставената прибираща се стойка.

Optigrill+ initial / Optigrill+ / Optigrill Smart Optigrill+ Elite



ПОЗИЦИОНИРАНЕ НА СТОЙКАТА:

Обърнете уреда наоратно и отстранете тавата за отцеждане. Поставете прибиращата се стойка под Вашия грил. Тази стойка Ви позволява да поставите грила в две различни позиции:

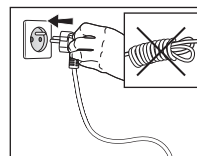
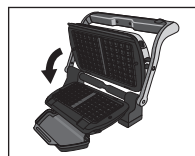
*Стойката е разгъната назад: позиция за готвене с грил плочите или аксесоара за фурна (в зависимост от модела).

**Стойката е сгъната напред с хоризонтално разположен грил: позиция за готвене с плочите за гофрети.

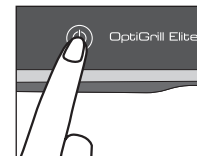
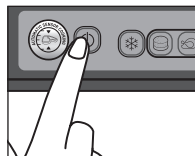
Стойката трябва да се постави на грила само при първата употреба и не трябва да се отстранява. За всички следващи употреби стойката може просто да се накланя напред или назад до желаната позиция (грил или гофрети).

ГОТВЕНЕ:

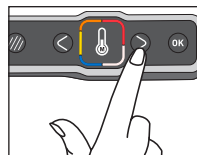
1. Ако Вашият OptiGrill е вече включен и искате да използвате плочите за гофрети, изключете грила от контакта и го оставете да се охлади за най-малко 2 часа.
2. Поставете грила в режим за гофрети (**) и закрепете отново тавата за отцеждане. Отворете грила, отстранете плочите за готвене и ги сменете с плочите за гофрети. Първо поставете долната плоча, а след това горната плоча.



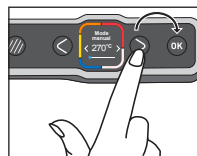
3. Затворете и включете уреда в контакта.



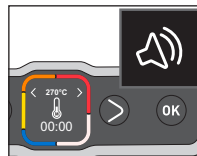
4. Натиснете бутона за Вкл./изкл.



5. По подразбиране OptiGrill превключва на ръчен режим. Изберете настройката в червено (OptiGrill Elite: 270°C).



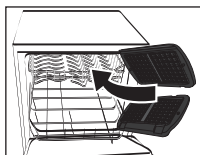
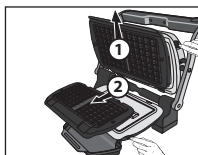
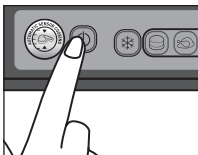
6. Започнете предварително загревяне на уреда с натискане на бутона OK.



7. Грилът ще издаде звук, за да Ви предупреди при достигане на желаната температура. Уредът е готов за използване.



8. Отворете уреда и напълнете долната плоча с черпак смес (не пълнете черпак до горе), докато горната част на малките квадратчета се покрие. Тавата за отцеждане трябва да се остави, в случай че сместа прелее. Когато това действие приключи, затворете уреда.



9. Гответе 2 – 3 минути. Отворете уреда и отстранете гофретите. Веднага можете да пригответе втора партида чрез добавяне на още смес.

10. Приклучете процеса на готвене, като натиснете бутона за Вкл./изкл. Всички бутони ще се изключат и грилът ще спре готвенето. Изключете уреда от контакта и го оставете да се охлади за **2 часа**.

11. Отворете грила и отстранете горната плоча за гофрети, след което долната.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ : повърхностите ще бъдат горещи; препоръчва се да носите ръкавици за фурна.

12. Плочите за гофрети и тавата за отцеждане могат да се мият в съдомиялна машина.

РЕЦЕПТА: БЕЛГИЙСКИ ГОФРЕТИ

10 гофрети/време за приготвяне: 15 минути/време за готвене: 2 – 3 минути

Програма: Manual (Ръчна)

300 g брашно – 10 g бакпулвер – сол – 75 g пудра захар – 100 g масло – 2 яйца – 500 ml мляко

1. Смесете брашното и бакпулвера в купа.
2. Направете кладенче и добавете солта, захарта, разтопеното масло и яйцата.
3. Бавно добавете млякото.
4. Оставете сместа за 1 час.
5. Наклонете прибиращата се стойка напред, така че OptiGrill да е в хоризонтална позиция. Поставете плочите за гофрети във Вашия OptiGrill. Включете грила. Изберете Manual mode (Ръчен режим) и настройката в червено (OptiGrill Elite: 270°C). Започнете предварително загреване на уреда с натискане на бутона ОК. Грилът ще издаде звук, за да Ви предупреди при достигане на желаната температура. Уредът е готов за използване.
6. Изсипете сместа с предоставения черпак (не пълнете черпака догоре). Гответе 2 – 3 минути. Повторете, докато изразходите всичката смес.

Preporuke za uporabu ploča za vafle:

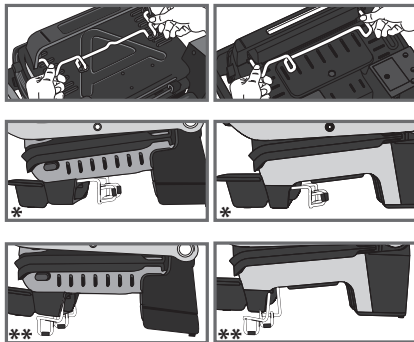
- Skinite svu ambalažu, naljepnice i različite nastavke koje se nalaze unutar i izvan ploča.
- Pažljivo pročitajte upute u ovom letku koje se odnose na različite modele te ih čuvajte pri ruci.
- Upute za uporabu ploča za vafle potražite u letku uređaja i sigurnosnim uputama.
- Prije uporabe provjerite jesu li obje strane ploča čiste.
- Kako se ploče ne bi oštetile, rabite ih samo s onim uređajem za koji su namijenjene (npr. nemojte ih stavljati u pećnicu niti na plinsko ili električno kuhalo).
- Provjerite jesu li ploče stabilne, u dobrom položaju i sigurno pričvršćene za bazu uređaja. Rabite samo ploče koje je isporučio ovlašteni servisni centar ili su u njemu kupljene.
- Uvijek rabite plastičnu ili drvenu lopaticu kako biste očuvali premaz na pločama za vafle.
- Nemojte rezati hranu na pločama.
- Ploče za vafle nemojte uranjati u vodu niti ih stavljati na lomljivu površinu kad su vruće.
- Kako bi se očuvao neprianjajući premaz, izbjegavajte predugo zagrijavanje praznih ploča.
- Pločama za vafle nikad se ne bi smjelo rukovati dok su vruće.
- Nikad nemojte zagrijavati uređaj bez ploča za kuhanje.
- Prije prve uporabe operite ploče, izlijte po njima malo ulja i obrišite ih mekom krpom.
- Na površine uređaja koje služe za kuhanje nemojte stavljati kuhinjski pribor.
- Preporučujemo da ploče za vafle operete spužvom, toplom vodom i malo deterdženta za pranje posuđa, a zatim ih dobro isperite kako na njima ne bi ostalo deterdženta. Pažljivo ih osušite papirnatim ručnikom.
- Nijedan dio roštilja nemojte čistiti metalnim spužvicama, čeličnom vunom ni abrazivnim sredstvima za čišćenje; rabite samo najlonske ili nemetalne spužvice za čišćenje. Ako dođe do poteškoća pri čišćenju, namočite ploče za vafle u vrućoj vodi s deterdžentom.



- ① Ploče za vafle
- ② Grabilica
- ③ Uvlačivo postolje

NAPOMENA: Kako biste mogli rabiti ploče za vafle, OptiGrill mora se postaviti vodoravno s pomoću isporučenog uvlačivog postolja.

Optigrill+ initial / Optigrill+ / Optigrill Smart Optigrill+ Elite



POSTAVLJANJE POSTOLJA:

Okrenite uređaj naopako i skinite posudu za kapljevinu. Uvlačivo postolje pričvrstite ispod roštilja. To vam postolje omogućuje da roštilj postavite na dva različita položaja:

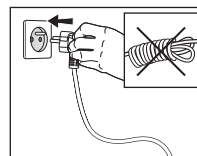
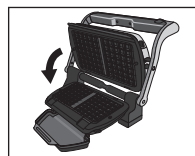
*Postelje prema iza: položaj u kojem se rabe ploče roštilja ili nastavak za pečnicu (ovisno o modelu).

**Postolje preklapljeno prema naprijed i roštilj postavljen vodoravno: položaj u kojem se rabe ploče za vafle.

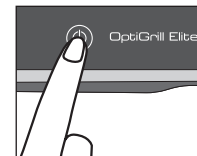
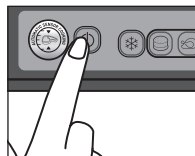
Postolje se na roštilj mora pričvrstiti samo tijekom prve uporabe i ne smije se skidati. Tijekom daljnjih uporaba postolje se jednostavno može pomaknuti prema naprijed ili natrag do željenog položaja (gril ili vafli).

PEČENJE:

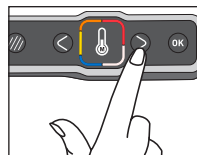
1. Ako je OptiGrill već uključen i želite rabiti ploče za vafle, iskopčajte roštilj i ostavite da se hladi najmanje 2 sata.
2. Stavite roštilj u način za vafle (**) i ponovo pričvrstite posudu za kapljevinu. Otvorite roštilj, skinite ploče za kuhanje i zamijenite ih pločama za vafle. Najprije pričvrstite donju ploču, a potom gornju.



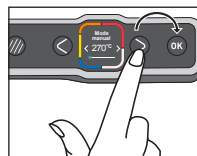
3. Zatvorite uređaj i ukopčajte ga u strujnu utičnicu.



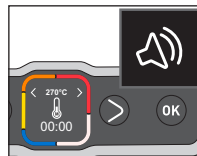
4. Pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje.



5. OptiGrill će prema zadanim postavkama odabrati ručni način rada. Odaberite postavku crvene boje (OptiGrill Elite: 270 °C).



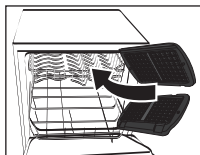
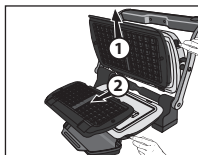
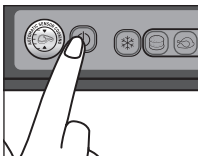
6. Pokrenite zagrijavanje uređaja tako da pritisnete tipku OK (U redu).



7. Kad uređaj dosegne željenu temperaturu, oglasit će se zvučni signal. Uređaj je spreman za uporabu.



8. Otvorite uređaj i donju ploču grabilicom napunite tijestom (grabalicu nemojte puniti do vrha) tako da vrhovi malih kvadratića budu prekriveni. Posuda za kapljevinu treba ostati pričvršćena za slučaj da se tijesto izlije. Kad ste to učinili, zatvorite uređaj.



9. Pecite 2 – 3 minute. Otvorite uređaj i izvadite vafle. Nove vafle možete odmah ispeći tako da dodate još tijesta.

10. Pečenje završite tako da pritisnete tipku za uključivanje/isključivanje. Sve će se tipke isključiti i roštilj će prestati peći. Iskopčajte uređaj iz napajanja i ostavite ga da se hladi **2 sata**.

11. Otvorite roštilj i skinite gornju ploču za vafle, a potom i donju.
UPOZORENJE : Površine će biti vruće, pa se preporučuje da nosite kuhinjske rukavice.

12. Ploče za vafle i posuda za kapljevinu mogu se prati u perilici posuđa.

Recomandări pentru utilizarea plăcilor pentru gofre:

- Îndepărtați toate ambalajele, autocolantele și accesoriile din interiorul și exteriorul plăcilor.
- Citiți cu atenție instrucțiunile din această broșură, aplicabile diferitelor modele, și țineți-le la îndemână.
- Consultați broșura aparatului și instrucțiunile de siguranță pentru utilizarea plăcilor pentru gofre.
- Verificați dacă ambele fețe ale plăcilor sunt curate înainte de utilizare.
- Pentru a evita deteriorarea plăcilor, utilizați-le numai cu aparatul pentru care au fost proiectate (de exemplu, nu le puneți într-un cuptor, pe un aragaz sau pe o plită electrică).
- Asigurați-vă că plăcile sunt stabile, bine poziționate și fixate bine pe baza aparatului. Utilizați doar plăcile furnizate sau achiziționate de la centrul de service autorizat.
- Utilizați întotdeauna o spatulă din plastic sau lemn pentru a proteja stratul superior al plăcilor pentru gofre.
- Nu tăiați alimente direct pe plăci.
- Nu scufundați plăcile pentru gofre în apă și nu le așezați pe o suprafață fragilă cât timp sunt fierbinți.
- Pentru a menține calitățile antiaderente ale stratului superior, evitați să încălziți placa prea mult timp cât aceasta este goală.
- Nu manevrați niciodată plăcile pentru gofre cât timp sunt fierbinți.
- Nu încălziți niciodată aparatul fără plăci.
- Înainte de prima utilizare, spălați plăcile, turnați puțin ulei pe acestea și ștergeți-le cu o lavetă moale.
- Nu puneți ustensile de bucătărie pe suprafețele de gătit ale aparatului.
- Vă recomandăm să utilizați un burete, apă caldă și puțin detergent lichid pentru a curăța plăcile pentru gofre, apoi clătiți-le bine pentru a îndepărta orice reziduu. Uscați-le delicat cu un prosop de hârtie.
- Nu folosiți bureți abrazivi din metal sau de sârmă și nici produse de curățat abrazive pentru a curăța componentele grillului; utilizați numai bureți din nailon sau nemetalici. Dacă întâmpinați dificultăți, lăsați la înmuiat plăcile pentru gofre în apă fierbinte cu detergent lichid de spălat vase.

RECEPT: BELGIJSKI VAFLEI

10 vafle / vrijeme pripreme: 15 min / vrijeme pečenja: 2 – 3 min

Program: ručno

300 g brašna – 10 g praška za pecivo – Sol – 75 g kristal šećera – 100 g maslaca – 2 jaja – 500 ml mlijeka

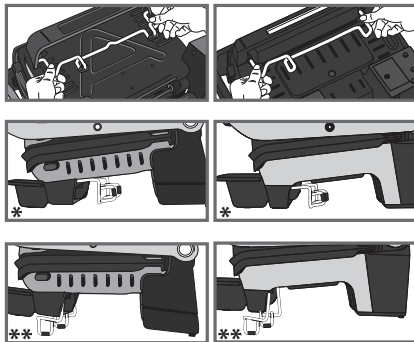
1. U posudi pomiješajte brašno i prašak za pecivo.
2. Napravite udubinu te dodajte sol, šećer, rastopljeni maslac i jaja.
3. Polagano dodajte mlijeko.
4. Ostavite da tijesto odstoji 1 sat.
5. Nagnite uvlačivo postolje prema naprijed kako bi OptiGrill stajao vodoravno. Postavite ploče za vafle u OptiGrill. Uključite roštilj. Odaberite ručni način rada i postavku crvene boje (OptiGrill Elite: 270 °C). Pokrenite zagrijavanje uređaja tako da pritisnete tipku OK (U redu). Uređaj dosegne željenu temperaturu, oglasit će se zvučni signal. Uređaj je spreman za uporabu.
6. Izlijte tijesto s pomoću isporučene grabilice (nemojte je puniti do vrha). Pecite 2 – 3 minute. Ponavljajte postupak dok ne potrošite sve tijesto.



- ① Plăci pentru gofre
- ② Polonic
- ③ Suport retractabil

NOTĂ: Pentru a folosi plăcile pentru gofre, OptiGrill trebuie așezat orizontal, utilizând suportul retractabil furnizat.

Optigrill+ initial / Optigrill+ /
Optigrill Smart Optigrill+ Elite



POZIȚIONAREA SUPORTULUI:

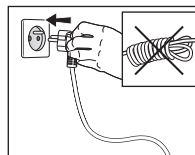
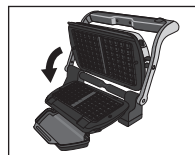
Întoarceți aparatul cu susul în jos și scoateți tava colectoare de picături. Montați suportul retractabil sub grill. Acest suport vă permite să așezați grillul în două poziții diferite: *Cu suportul spre spate: poziția pentru copt cu plăcile grill sau cu accesoriul pentru cuptor (în funcție de model).

**Cu suportul pliat în față cu grillul poziționat orizontal: poziția pentru copt cu plăcile pentru gofre.

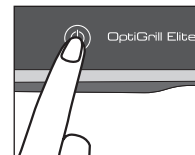
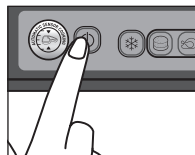
Supportul trebuie doar să fie montat pe grill la prima utilizare și nu trebuie îndepărtat. Pentru toate utilizările ulterioare, suportul poate fi înclinat pur și simplu în față sau în spate în poziția dorită (grill sau gofre).

COACERE:

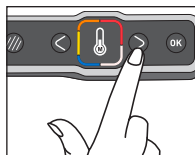
1. Dacă aparatul OptiGrill funcționează deja și doriți să utilizați plăcile pentru gofre, deconectați grillul de la priză și lăsați-l să se răcească cel puțin 2 ore.
2. Treceți grillul în modul gofre (**) și reatașați tava colectoare de picături. Deschideți grillul, scoateți plăcile și înlocuiți-le cu plăcile pentru gofre. Montați mai întâi placa inferioară, apoi pe cea superioară.



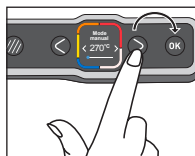
3. Închideți și conectați aparatul la priză.



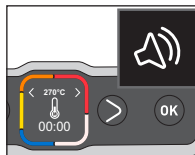
4. Apăsați pe butonul de pornire/oprire.



5. OptiGrill comută implicit la modul manual. Selectați setarea de culoare roșie (OptiGrill Elite: 270 °C).



6. Începeți preîncălzirea aparatului apăsând butonul OK.



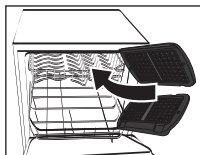
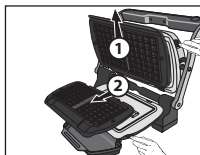
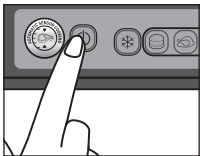
7. Grillul va emite un sunet pentru a vă alerta atunci când temperatura dorită a fost atinsă. Aparatul este gata de utilizare.



8. Deschideți aparatul și umpleți placa de jos cu un polonic de compoziție (nu umpleți polonicul până sus) până când partea superioară a pătrătelor mici este acoperită. Tava colectoare de picături trebuie lăsată în cazul în care compoziția se revărsă. După finalizarea acestei acțiuni, închideți aparatul.



2-3
mn



9. Coaceți 2-3 minute. Deschideți aparatul și scoateți gofrele. Puteți face imediat o nouă serie de gofre introducând altă compoziție.

10. Opiți procesul de coacere apăsând butonul de pornire/oprire. Toate butoanele se vor opri și grillul se va opri din funcționare. Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească timp de **2 ore**.

11. Deschideți grillul și scoateți placa superioară pentru gofre, apoi pe cea inferioară.

AVERTISMENT : Suprafețele vor fi fierbinți; este recomandat să purtați mănuși de bucătărie.

12. Plăcile pentru gofre și tava colectoare de picături pot fi spălate în mașina de spălat vase.

Priporočila za uporabo plošč za vafle:

- Odstranite vso embalažo, nalepke in različne dodatke tako iz notranjosti kot zunanosti plošč.
- Natančno preberite navodila v tej knjižici, ki veljajo za različne modele, in jih imejte pri roki.
- Upoštevajte to knjižico in varnostna navodila za uporabo plošč za vafle.
- Pred uporabo se prepričajte, da sta obe strani plošč čisti.
- Plošči uporabljajte samo na napravi, za katero sta namenjeni, da ju ne poškodujete (ne postavljajte ju na primer v pečico, na plinski gorilnik ali električno kuhhalno ploščo).
- Poskrbite, da sta plošči stabilni, ustrezno nameščeni in dobro pritrjeni na ohišje naprave. Uporabljajte samo plošče, ki so priložene napravi ali ste jih kupili v pooblaščenem servisnem centru.
- Vedno uporabite plastično ali leseno lopatico, da ohranite premaz na ploščah za vafle.
- Ne režite hrane na ploščah.
- Plošč za vafle ne potaplajte v vodo in jih ne postavljajte na občutljivo površino, ko sta vroči.
- Če želite ohraniti neoprijemljive lastnosti premaza, plošč ne segrevajte predolgo, ko sta prazni.
- Ne dotikajte se vročih plošč za vafle.
- Naprave nikoli ne segrevajte brez kuhhalnih plošč.
- Pri prvi uporabi operite plošči, nanju nalijte malo olja in ju obrišite za mehko krpo.
- Kuhinjskih pripomočkov ne postavljajte na kuhhalne površine naprave.
- Priporočamo, da za čiščenje plošč za vafle uporabite gobico, toplo vodo in malo detergenta za pomivanje posode, nato pa ju temeljito sperite, da odstranite morebitne ostanke. Nežno ju obrišite s papirnato brisačo.
- Za čiščenje katerega koli dela žara ne uporabljajte kovinskih žičnatih gobic, jeklene volne ali abrazivnih čistilnih sredstev; uporabljajte samo najlonske ali nekovinske čistilne gobice. Če imate kakršne koli težave, plošči za vafle namočite v vročo vodo z detergentom za pomivanje posode.

REȚETĂ: GOFRE BELGIENE

10 gofre / Timp de preparare: 15 min. / Timp de coacere: 2-3 min.

Program: Manual

300 g făină - 10 g praf de copt - sare - 75 g zahăr pudră - 100 g unt - 2 ouă - 500 ml lapte

1. Amestecați făina și praful de copt într-un bol.
2. Faceți o adâncitură și adăugați sarea, zahărul, untul topit și ouăle.
3. Adăugați încet laptele.
4. Lăsați compoziția să stea 1 oră.
5. Încălinați suportul retractabil în față, astfel încât aparatul OptiGrill să fie orizontal. Introduceți plăcile pentru gofre în OptiGrill. Porniți grătarul. Selectați modul Manual și setarea de culoare roșie (OptiGrill Elite: 270 °C). Începeți preîncălzirea aparatului apăsând butonul OK. Grillul va emite un sunet pentru a vă alerta atunci când temperatura dorită a fost atinsă. Aparatul este gata de utilizare.
6. Turnați compoziția folosind polonicul furnizat (nu umpleți polonicul până sus). Coaceți 2-3 minute. Repetați până când terminați toată compoziția.



OPOMBA: Če želite kuhati s ploščami za vafle, morate žar OptiGrill postaviti vodoravno s priloženim zložljivim stojalom.

Optigrill+ initial / Optigrill+ / Optigrill Smart Optigrill+ Elite



- ① Plošči za vafle
- ② Zajemalka
- ③ Zložljivo stojalo

POZICIONIRANJE STOJALA:

Napravo obrnite na glavo in odstranite pladenj za kapljanje. Namestite zložljivo stojalo pod žar. To stojalo vam omogoča, da postavite žar v dva različna položaja:

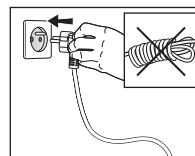
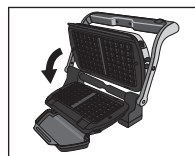
*Stojalo zadaj: položaj za kuhanje s ploščami za žar ali pripomočkom za pečico (odvisno od modela).

**Stojalo, prepognjeno naprej z vodoravno nameščenim žarom: položaj za peko s ploščami za vafle.

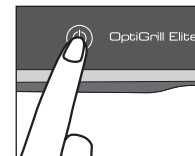
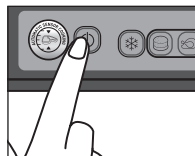
Stojalo je treba na žar namestiti le med prvo uporabo in ga ne smete odstraniti. Za vsako nadaljnjo uporabo lahko stojalo preprosto nagnete naprej ali nazaj v zeleni položaj (žar ali vafliji).

PEKA:

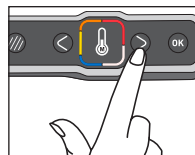
1. Če je vaš žar OptiGrill že vklopljen in želite uporabiti plošče za vafle, izklopite žar in pustite, da se ohlaja vsaj 2 uri.
2. Žar postavite v način za vafle (**) in ponovno namestite pladenj za kapljanje. Odprite žar, odstranite plošči za kuhanje in ju zamenjajte s ploščami za vafle. Najprej namestite spodnjo ploščo in nato zgornjo ploščo.



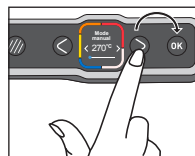
3. Zaprite in priključite napravo v vtičnico.



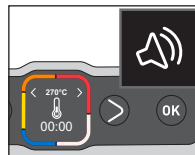
4. Pritisnite gumb za vklop/izklop.



5. Žar OptiGrill privzeto preklopi v ročni način. Izberite nastavev rdeče barve (OptiGrill Elite: 270 °C).



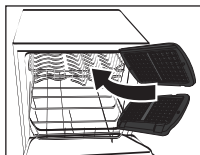
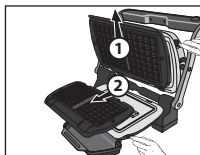
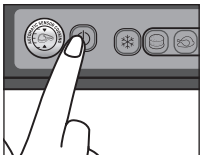
6. Začnite s predgretjem naprave s pritiskom na gumb OK.



7. Žar bo zapiskal in vas opozoril, ko je dosežena zelena temperatura. Naprava je pripravljena za uporabo.



8. Odprite napravo in spodnjo ploščo napolnite z zajemalko testa (ne napolnite zajemalke do vrha), dokler ni pokrit vrh majhnih kvadratov. Pladenj za kapljanje je treba pustiti, če pride do preliivanja testa. Ko je to dejanje končano, zaprite napravo.



9. Pecite od 2 do 3 minute. Odprite napravo in odstranite vafle. Tako lahko začnete z 2. peko, tako da dodate več testa.

10. Pečenje končate s pritiskom na gumb vklop/izklop. Vsi gumbi se bodo izklopili in žar bo prenehal s pečenjem. Izključite napravo iz napajanja in počakajte **dve uri**, da se ohladi.

11. Odprite žar ter odstranite zgornjo ploščo za vafle in nato spodnjo. **OPOZORILO** : Površine bodo vroče; priporočljivo je, da nosite rokavice za pečico.

12. Plošči za vafle in pladenj za kapljanje so primerni za pranje v pomivalnem stroju.

Preporuke za korištenje ploča za vafle:

- Uklonite svu ambalažu, naljepnice i razni pribor sa unutrašnjih i vanjskih dijelova ploče.
- Pažljivo pročitajte uputstva u ovom letku koja se odnose na različite modele i držite ih pri ruci.
- Uputstva za upotrebu ploča za vafle potražite u letku za aparat i sigurnosnim uputstvima.
- Prije korištenja provjerite da li su obje strane ploča čiste.
- Da se ploče ne bi oštetile, koristite ih samo na onom aparatu za koji su namijenjene (npr. nemojte ih stavljati u pećnicu, na plinsku ili električnu ploču za kuhanje).
- Provjerite da li su ploče stabilne, dobro pozicionirane i sigurno pričvršćene na aparat. Koristite samo one ploče koje ste dobili ili kupili od ovlaštenog servisnog centra.
- Uvijek koristite plastičnu ili drvenu lopaticu da biste očuvali oblogu na pločama za vafle.
- Nemojte rezati hranu na pločama.
- Nemojte ploče za vafle uranjati u vodu niti ih stavljati na lomljivu površinu kada su vruće.
- Da bi obloga ostala neprijanjajuća, izbjegavajte predugo zagrijavati prazne ploče.
- Nemojte rukovati pločama za vafle kada su vrele.
- Nikada nemojte zagrijavati aparat bez ploča za kuhanje.
- Prije prve upotrebe operite ploče, sipajte na njih malo ulja i obrišite ih mekanom krpom.
- Nemojte na površine za kuhanje na aparatu stavljati kuhinjski pribor.
- Preporučujemo da ploče za vafle očistite spužvicom i toplom vodom sa malo deterdženta, a zatim ih temeljito isperite da biste uklonili ostatke deterdženta. Pažljivo ih osušite papirnim ubrusom.
- Nemojte koristiti metalnu žicu za ribanje, čeličnu vunu ni bilo kakva abrazivna sredstva za čišćenje bilo kojeg dijela roštilja; koristite samo najlonske ili nemetalne dodatke za čišćenje. Ako dođe do bilo kakvih problema, namočite ploče za vafle u vreloj vodi sa deteržentom za posuđe.

RECEPT: BELGIJSKI VAFLE

10 vaflejev/Čas priprave: 15 min/Čas pečenja: 2– 3 min

Program: Ročno

300 g moka – 10 g pecilnega praška – sol – 75 g sladkorja v prahu – 100 g masla – 2 jajci – 500 ml mleka

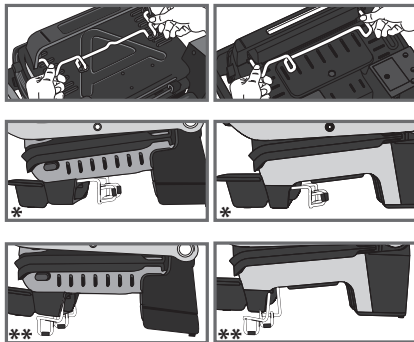
1. V posodi zmešajte moko in pecilni prašek.
2. Naredite vdolbino in dodajte sol, sladkor, stopljeno maslo in jajci.
3. Počasi dodajte mleko.
4. Testo pustite počivati 1 uro.
5. Nagnite zložljivo stojalo naprej, tako da bo vaš žar OptiGrill stal vodoravno. Plošči za vafle vstavite v žar OptiGrill. Vključite žar. Izberite ročni način in nastavitev rdeče barve (OptiGrill Elite: 270 °C). Začnite s predgretjem naprave s pritiskom na gumb OK. Žar bo zapiskal in vas opozoril, ko je dosežena zelena temperatura. Naprava je pripravljena za uporabo.
6. Testo vlijte s priloženo zajemalko (ne napolnite zajemalke do vrha). Pecite od 2 do 3 minute. Postopek ponavljajte, dokler ne porabite vsega testa.



- ① Ploče za vafle
- ② Kutlača
- ③ Uvlačivo postolje

NAPOMENA: Da biste kuhali na pločama za vafle, OptiGrill treba postaviti horizontalno pomoću isporučenog uvlačivog postolja.

Optigrill+ initial / Optigrill+ / Optigrill Smart Optigrill+ Elite



POSTAVLJANJE POSTOLJA:

Okrenite aparat naopako i skinite spremnik za otkapavanje. Pričvrstite uvlačivo postolje ispod roštilja. To postolje omogućava vam da roštilj postavite u dvije pozicije:

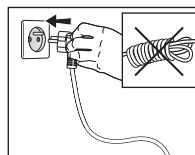
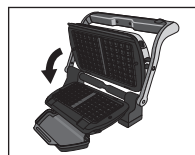
*Postolje prema nazad: pozicija za kuhanje sa pločama za roštilj ili dodatkom za pečnicu (zavisno od modela).

**Postolje preklopljeno prema naprijed i roštilj postavljen horizontalno: pozicija za kuhanje sa pločama za vafle.

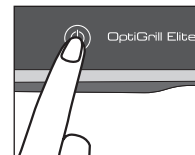
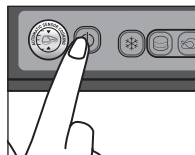
Postolje treba na roštilj pričvrstiti samo jednom kod prve upotrebe i ne treba ga skidati. Kod svake sljedeće upotrebe postolje se jednostavno može nagnuti prema naprijed ili nazad do željene pozicije (roštilj ili vafli).

PEČENJE:

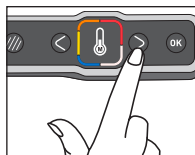
1. Ako je vaš OptiGrill već uključen i želite upotrijebiti ploče za vafle, iskopčajte roštilj i ostavite da se hladi najmanje 2 sata.
2. Stavite roštilj u način za vafle (**) i ponovo postavite spremnik za otkapavanje. Otvorite roštilj, skinite ploče za kuhanje i zamijenite ih pločama za vafle. Najprije pričvrstite donju ploču, a zatim gornju.



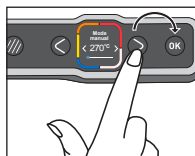
3. Zatvorite aparat i ukopčajte ga.



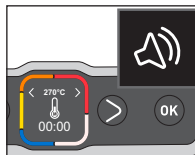
4. Pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje.



5. OptiGrill se prema zadanim postavkama prebacuje na ručni način rada. Izaberite postavku crvene boje (OptiGrill Elite: 270°C).



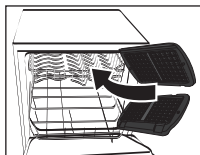
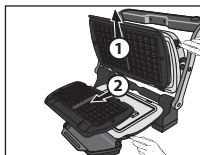
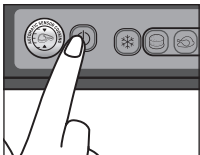
6. Pokrenite zagrijavanje aparata tako da pritisnete tipku OK.



7. Roštilj daje zvučni signal kada se dosegne željena temperatura. Aparat je spreman za upotrebu.



8. Otvorite aparat i donju ploču pomoću kutlače napunite tijestom (nemojte kutlaču puniti do vrha) tako da vrhovi malih kvadratića budu prekriveni. Spremnik za otkapavanje treba se ostaviti za slučaj da tijesto iscuri. Kada ste to uradili, zatvorite aparat.



9. Kuhajte 2-3 minute. Otvorite aparat i izvadite vafle. Drugu seriju možete odmah ispeći tako da stavite još tijesta.

10. Završite pečenje tako da pritisnete tipku za uključivanje/isključivanje. Sve se tipke isključuju i roštilj će prestati peći. Isključite aparat iz napajanja i ostavite da se hladi **2 sata**.

11. Otvorite roštilj i skinite gornju ploču za vafle, a zatim donju.
UPOZORENJE : Ploče će biti vrele; preporučujemo da nosite rukavice za pećnicu.

12. Ploče za vafle i spremnik za otkapavanje mogu se prati u mašini za posuđe.

Preporuke za upotrebu ploča za vafle:

- Uklonite svu ambalažu, nalepnice i razne dodatke sa unutrašnje i spoljašnje strane ploča.
- Pažljivo pročitajte uputstva u ovom letku, koja se odnose na različite modele, i držite ih pri ruci.
- Pogledajte letak za uređaj i sigurnosna uputstva za korišćenje ploča za vafle.
- Proverite da li su obe strane ploča čiste pre upotrebe.
- Da ne biste oštetili ploče, koristite ih samo na uređaju za koji su dizajnirani (npr. ne stavljajte ih u rernu ili na plinsku ili električnu ploču).
- Uverite se da su ploče stabilne, dobro postavljene i bezbedno pričvršćene za podnožje uređaja. Koristite samo ploče koje ste dobili ili kupili u ovlašćenom servisu.
- Uvek koristite plastičnu ili drvenu lopaticu da sačuvate premaz na pločama za vafle.
- Nemojte seći hranu na tanjirima.
- Ne uranjajte ploče za vafle u vodu i ne stavljajte ih na lomljivu površinu dok su vruće.
- Da biste održali nelepljive kvalitete premaza, izbegavajte predugo grejanje kada je prazan.
- Pločama za vafle nikada ne treba rukovati dok su vruće.
- Nikada ne zagrevajte uređaj bez ploča za kuvanje.
- Kada koristite prvi put, operite ploče, sipajte malo ulja i obrišite ih mekom krpom.
- Ne stavljajte pribor za kuvanje na površine za kuvanje.
- Preporučujemo da koristite sunder, toplu vodu i malo tečnosti za pranje posuđa za čišćenje ploča za vafle, a zatim ih dobro isperite da biste uklonili ostatke. Nežno ih osušite papirnim ubrusom.
- Nemojte koristiti metalne sundere za ribanje, čeličnu vunu ili abrazivna sredstva za čišćenje bilo kog dela roštilja; koristite samo najlonske ili nemetalne sundere za čišćenje. Ako imate poteškoća, potopite ploče za vafle u vruću vodu sa tečnošću za pranje sudova.

RECEPT: BELGIJSKI VAFLE

10 vafila / Vrijeme pripreme: 15 min / Vrijeme pečenja: 2 do 3 min

Program: Ručno

300 g brašna - 10 g praška za pecivo - So - 75 g kristal šećera - 100 g maslaca - 2 jaja - 500 ml mlijeka

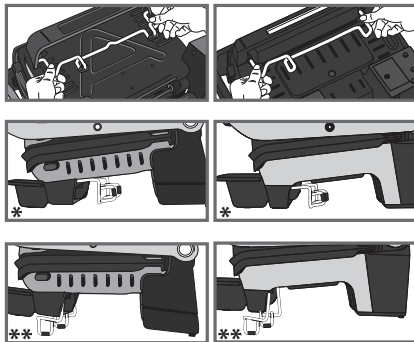
1. U posudi pomiješajte brašno i prašak za pecivo.
2. Oblikujte udubljenje i dodajte so, šećer, rastopljeni maslac i jaja.
3. Polako dodajte mlijeko.
4. Ostavite da tijesto stoji 1 sat.
5. Nagnite uvlačivo postolje prema naprijed tako da OptiGrill bude postavljen horizontalno. Stavite ploče za vafle na OptiGrill. Uključite roštilj. Izaberite ručni način rada i postavku crvene boje (OptiGrill Elite: 270°C). Pokrenite zagrijavanje aparata tako da pritisnete tipku OK. Roštilj daje zvučni signal kada se dosegne željena temperatura. Aparat je spreman za upotrebu.
6. Sipajte tijesto pomoću isporučene kutlače (nemojte napuniti kutlaču do vrha). Kuhajte 2-3 minute. Ponavljajte dok ne potrošite svo tijesto.



- ① Ploče za vafle
- ② Kutlača
- ③ Stalak na uvlačenje

NAPOMENA: Da biste kuvali sa pločama za vafle, OptiGrill se mora postaviti horizontalno pomoću priloženog postolja na uvlačenje.

Optigrill+ initial / Optigrill+ /
Optigrill Smart Optigrill+ Elite



POSTAVLJANJE POSTOLJA:

Okrenite uređaj naopako i uklonite posudu za kapanje. Postavite postolje na uvlačenje ispod vašeg roštilja. Ovo postolje vam omogućava da svoj roštilj postavite u dva različita položaja:

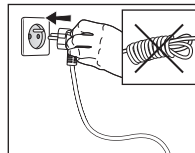
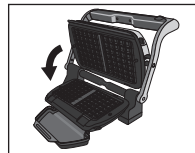
*Postolje pozadi: pozicija za kuvanje sa gril pločama ili dodatkom rerne (u zavisnosti od modela).

**Stalak preklopljen napred sa horizontalno postavljenim roštiljem: pozicija za pečenje sa pločama za vafle.

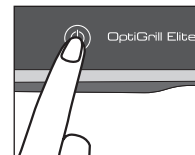
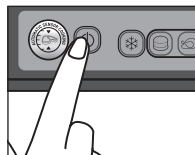
Postolje treba samo da se postavi na roštilj tokom prve upotrebe i ne treba ga skidati. Za sve naredne upotrebe, postolje se jednostavno može nagnuti napred ili nazad u željeni položaj (roštilj ili vafle).

PEČENJE

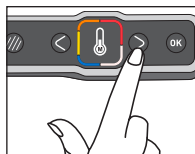
1. Ako je vaš OptiGrill već uključen i želite da koristite svoje ploče za vafle, isključite roštilj i ostavite ga da se hladi najmanje 2 sata.
2. Stavite roštilj u režim vafle (***) i ponovo pričvrstite posudu za kapanje. Otvorite roštilj, uklonite ploče za kuvanje i zamenite ih pločama za vafle. Prvo postavite donju ploču, a zatim gornju ploču.



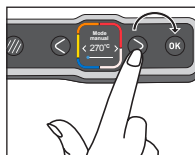
3. Zatvorite aparat i priključite ga u struju.



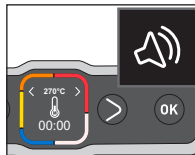
4. Pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje.



5. OptiGrill se podrazumevano prebacuje na ručni režim. Izaberite postavku crvene boje (OptiGrill Elite: 270°C).



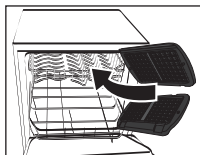
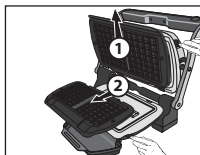
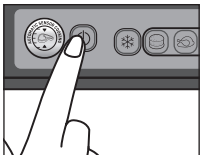
6. Uključite aparat tako što ćete pritisnuti taster OK.



7. Roštilj će oglasiti zvuk koji će vas upozoriti kada se postigne željena temperatura. Aparat je spreman za upotrebu.



8. Otvorite uređaj i napunite donju ploču kutlačom testa (ne punite kutlaču do vrha) sve dok vrh malih kvadrata ne bude pokriven. Posudu za kapanje treba ostaviti u slučaju da se testo prelje. Kada se ova radnja završi, zatvorite uređaj.



9. Podesite vreme na 2 do 3 minuta. Otvorite aparat i izvadite vafle. Možete odmah napraviti drugu seriju tako što ćete dodati još testa.

10. Završite proces pečenja pritiskom na dugme za uključivanje/isključivanje. Sva dugmad će se isključiti i roštilj će prestati da peče. Isključite aparat iz struje i ostavite **2 sata** da se ohladi.

11. Otvorite roštilj i uklonite gornju ploču za vafle, a zatim donju. **UPOZORENJE!** Površine će biti vruće; preporučuje se da nosite rukavice za rernu.

12. Ploče za vafle i posuda za kapanje mogu se prati u mašini za sudove.

Soovitused vahvliplaatide kasutamiseks:

- Eemaldage plaatide seest ja väljast kõik pakend, kleeibised ja erinevad tarvikud.
- Lugege hoolikalt selle infolehe juhiseid, mis kehtivad erinevate mudelite kohta ja hoidke neid käepärast.
- Vahvliplaatide kasutamise kohta vaadake seadme infolehte ja ohutusjuhiseid.
- Enne kasutamist kontrollige, et plaatide mõlemad pooled oleksid puhtad.
- Plaatide kahjustamise vältimiseks kasutage neid üksnes seadmel, mille jaoks need on ette nähtud (nt ärge asetage neid ahju ega gaasi- või elektripliidile).
- Veenduge, et plaadid on stabiilsed, hästi paigutatud ja kindlalt seadme aluse külge kinnitatud. Kasutage ainult kaasasolevaid või volitatud teeninduskeskusest ostetud plaate.
- Vahvliplaatide katte säilitamiseks kasutage alati plastikust või puidust spaatlit.
- Ärge lõigake toitu plaatidel.
- Ärge kastke vahvliplaate vette ega asetage õrnale pinnale, kui need on kuumad.
- Katte mittenakkuvate omaduste säilitamiseks vältige tühjana liiga pikka kuumutamist.
- Vahvliplaate ei tohi kunagi käsitseda kuumana.
- Ärge kunagi kuumutage seadet ilma küpsetusplaatideta.
- Esmakordsel kasutamisel peske plaadid, valage neile veidi õli ja pühkige pehme lapiga.
- Ärge asetage kööginõusid seadme küpsetuspindadele.
- Soovitame vahvliplaatide puhastamiseks kasutada käsna, sooja vett ja nõudepesuvahendit ning seejärel loputada neid põhjalikult, et eemaldada kõik jäägid. Kuivatage need ettevaatlikult paberrätikuga.
- Ärge kasutage röstri mis tahes osade puhastamiseks metallist küürimisvahendeid, terasvilla või abrasiivseid puhastusvahendeid; kasutage ainult nailonist või mittemetallist puhastusnuustikuid. Kui teil on raskusi, leotage vahvliplaate kuumas vees koos nõudepesuvahendiga.

RECEPT: BELGIJSKE VAFLE

10 vaffli / Vreme pripreme: 15 minuta / Vreme pečenja: 2–3 min

Program: Ručni

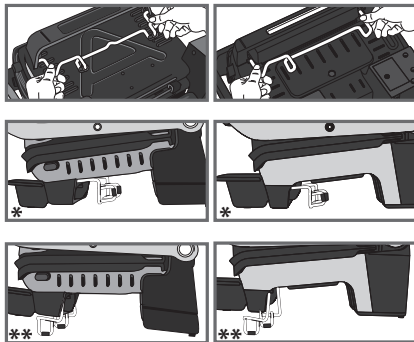
300 g brašna - 10 g praška za pecivo - so - 75 g šećera - 100 g putera - 2 jaja - 500 ml mleka

- Pomešajte brašno i prašak za pecivo u posudi.
- Napravite udubljenje i dodajte so, šećer, otopljeni puter i jaja.
- Polako dodajte mleko.
- Ostavite testo da odstoji 1 sat.
- Nagnite postolje na uvlačenje napred tako da vaš OptiGrill bude horizontalan. Stavite ploče za vafle u svoj OptiGrill. Uključite roštilj. Izaberite Ručni režim i postavku crvene boje (OptiGrill Elite: 270°C). Uključite aparat tako što ćete pritisnuti taster OK. Roštilj će oglasiti zvuk koji će vas upozoriti kada se postigne željena temperatura. Aparat je spreman za upotrebu.
- Sipajte testo koristeći priloženu kutlaču (ne punite kutlaču do vrha). Podesite vreme na 2 do 3 minuta. Ponavljajte dok ne potrošite svo testo.



MÄRKUS: Vahvliplaatidega küpsetamiseks tuleb OptiGrill asetada horisontaalselt, kasutades kaasasolevat sissetõmmatavat alust.

Optigrill+ initial / Optigrill+ / Optigrill Smart Optigrill+ Elite



- ① Vahvliplaadid
- ② Kulp
- ③ Sissetõmmatav alus

ALUSE PAIGALDAMINE:

Pöörake seade tagurpidi ja eemaldage tilkumisalus. Paigaldage ülestõstetav alus oma röstri alla. See alus võimaldab asetada röstri kahte erinevasse asendisse:

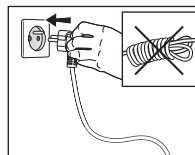
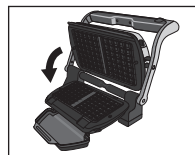
*Tagapoolne alus: asend röstri plaatide või ahjutarvikuga küpsetamiseks (olenevalt mudelist).

**Alus on ette volditud, kui röster on horisontaalselt: asend vahvliplaatidega küpsetamiseks.

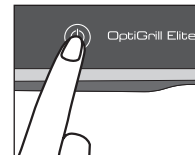
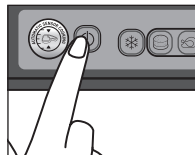
Alus tuleb paigaldada röstrile ainult esmakordsel kasutamisel ja seda ei tohi eemaldada. Kõigil järgnevatel kasutuskordadel saab alust lihtsalt ette- või tahapoole kallutada soovitud asendisse (röster või vahvlid).

KÜPSETAMINE:

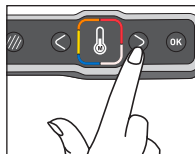
1. Juhul kui OptiGrill on juba sees ja soovite kasutada oma vahvliplaate, siis ühendage grill seinakontaktist lahti ja laske sel vähemalt 2 tundi jahtuda.
2. Lülitage grill vahvlirežiimile (**) ja kinnitage tilkumisalus uuesti. Avage röster, eemaldage küpsetusplaadid ja asendage need vahvliplaatidega. Paigaldage esmalt alumine plaat, seejärel ülemine plaat.



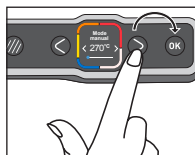
3. Sulgege ja ühendage seade vooluvõrku.



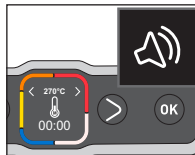
4. Vajutage toitenuppu.



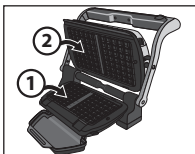
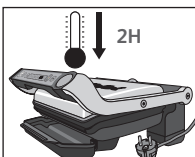
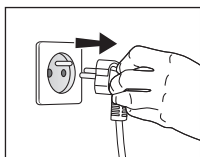
5. OptiGrill lülitub vaikimisi käsitsi režiimile. Valige punast värvi säte (OptiGrill Elite: 270 °C).



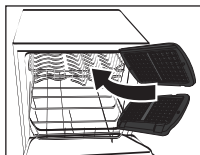
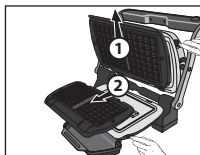
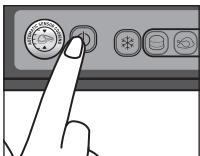
6. Alustage seadme eelsoojendust, vajutades nuppu OK.



7. Grill annab helisignaali, mis annab märku, kui soovitud temperatuur on saavutatud. Seade on kasutamiseks valmis.



8. Avage seade ja täitke alumine plaat tainakullbiga (ärge täitke kulpi ääreni), kuni väikesed ruudud on kaetud. Tilgaalus tuleks jätta juhuks, kui tainas üle voolab. Kui see toiming on lõpetatud, sulgege seade.



9. Kūpsetage 2–3 minūtīt. Avage seade ja eemaldage vahvlid. Saate kohe teha teise partii, lisades rohkem tainast.

10. Kūpsetamīse lōpetamīseks vajutage toitenuppu. Kōik nupud lūlītuvad vāļja ja rōster lōpetab kūpsetamīse. Lahutage seade vooluvōrgust ja laske sel **2 tundi** jahtuda.

11. Avage rōster ja eemaldage ūleminē vahvliplaat, seejārel alumīne. **HOIATUS!** Pinnad on kuumad; on soovitatav kanda ahjukiņdaid.

12. Vahvliplaadid ja tītkumīsalus on nōudepesumasīnas pestavād.

Rekomendācijas dēļ vaflīų kepimo plokštelių naudojimo.

- Nuimkite visas pakuotes, lipdukus ir įvairius priedus iš plokštelių vidaus ir išorės.
- Atidžiai perskaitykite šio lankstinuko instrukcijas, taikomas skirtingiems modeliams, ir laikykite jas pasiekiamoje vietoje.
- Naudodami vaflių keptuvę vadovaukitės prietaiso lankstinuku ir saugos instrukcijomis.
- Prieš naudodami patikrinkite, ar abi plokštelių pusės yra švarios.
- Siekdami apsaugoti plokšteles nuo apgadinimų, naudokite jas tik su joms skirtu prietaisu (pvz., nedėkite į orkaitę arba ant dujinės ar elektrinės viryklės).
- Patikrinkite, ar plokštelės yra stabilios, tinkamai uždėtos ir tvirtai pritvirtintos prie prietaiso pagrindo. Naudokite tik iš įgaliotojo priežiūros centro įsigytas plokšteles.
- Visada naudokite plastikinę ar medinę mentelę, kad apsaugotumėte vaflių kepimo plokštelių dangą.
- Nepjaustykite maisto ant plokštelių.
- Nepanardinkite vaflių kepimo plokštelių į vandenį ar nedėkite įkaitusių plokštelių ant jautraus paviršiaus.
- Norėdami apsaugoti nelimpančią dangą, stenkitės per ilgai nekaitinti, kai plokštelės yra tuščios.
- Niekada negalima dirbti su vaflių kepimo plokštelėmis, kai jos yra karštos.
- Niekada nekaitinkite prietaiso neįdėję kepimo plokštelių.
- Kai naudojate pirmą kartą, nuplaukite plokšteles, užpilkite šiek tiek aliejaus ir nušluostykite minkšta šluoste.
- Nedėkite maisto ruošimo indų ant prietaiso kepimo paviršių.
- Vaflių kepimo plokšteles rekomenduojame valyti kempine, šiltu vandeniu ir naudoti šiek tiek plovimo skysčio. Tada jas kruopščiai praplaukite, kad neliktų nešvarumų likučių. Švelniai nusausinkite jas popieriniu rankšluosčiu.
- Nevalykite jokių keptuvo dalių metaliniais šveistukais, metalinėmis plaušinėmis ar abrazyviniais valikliais. Naudokite tik nailono ar nemetallines valymo kempinėles. Jei išvalyti sudėtinga, pamerkite vaflių kepimo plokšteles į karštą vandenį su plovikliu.

RETSEPT: BELGIA VAHVLIID

10 vahvliit / Valmistamisaeg: 15 min / kūpsetusaeg: 2–3 min

Programm: Manuaalne

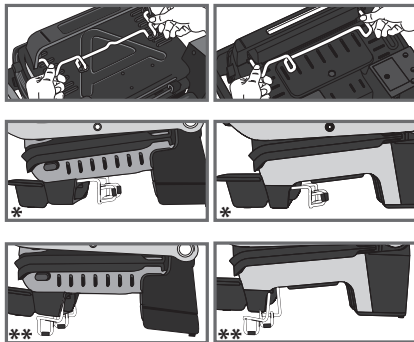
300 g jahu - 10 g kūpsetuspulbrit - sool - 75 g tuhksuhkrut - 100 g vōid - 2 muna - 500 ml piima

1. Segage kausis jahu ja kūpsetuspulber.
2. Tehke sūvend ja lisage sool, suhkur, sulavōi ja munad.
3. Lisage aeglaselt piim.
4. Laske taignal 1 tund puhata.
5. Kallutage sissetōmmatavat alust ettepoole, nii et teie OptiGrill oleks horizontaalselt. Asetage vahvliplaadid oma OptiGrilli. Lūlitage rōster sisse. Valige manuaalrežiim ja punast vārvi seadistus (OptiGrill Elite: 270 °C). Alustage seadme eelsoojendust, vajutades nuppu OK. Grill annab helisignaali, mis annab mārku, kui soovitud temperatūur on saavutatud. Seade on kasutamīseks valmis.
6. Valage tainas kaasasevāle kulbi abil (ārgē tāitke kulpi āāreni). Kūpsetage 2–3 minūtīt. Korrake, kuni olete kogu taigna āra kasutanud.



PASTABA. Norint kepti ant vaflių kepimo plokštelių, „OptiGrill“ reikia padėti horizontaliai naudojant pateikiamą įtraukiamą stovą.

Optigrill+ initial / Optigrill+ / Optigrill Smart Optigrill+ Elite



- ① Vaflių kepimo plokštelės
- ② Samtis
- ③ Įtraukiamas stovas

STOVO PASTATYMAS

Apverskite prietaisą ir išimkite surinkimo padėklą. Įstatykite įtraukiamą stovą po keptuvu. Naudojant šį stovą galima nustatyti dvi skirtingas keptuvo padėtis.

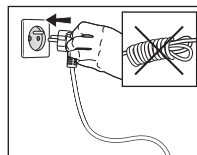
*Stovas arčiau galo: padėtis kepti su keptuvo plokštelėmis ar orkaitės priedu (atsižvelgiant į modelį).

**Stovas palenktas pirmyn, o keptuvus pastatytas horizontaliai: padėtis kepti su vaflių kepimo plokštelėmis.

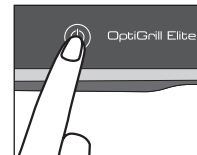
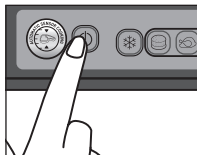
Stovą ant keptuvo reikia uždėti naudojant pirmą kartą ir nebenuimti. Naudojant vėliau, stovą galima tiesiog pakreipti pirmyn ar atgal į norimą padėtį (keptuvus ar vaflių kepimas).

KEPIMAS

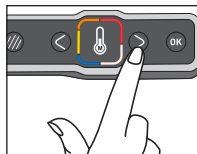
1. Jeigu jūs „OptiGrill“ jau veikia ir norite naudoti vaflių kepimo plokštes, atjunkite keptuvą ir palikite jį atvėsti ne mažiau kaip 2 valandoms.
2. Nustatykite keptuvą į vaflių kepimo režimą (**) ir vėl pritvirtinkite surinkimo padėklą. Atidarykite keptuvą, išimkite kepimo plokštes ir vietoje jų įdėkite vaflių kepimo plokštes. Iš pradžių įstatykite apatinę plokštelę, o tada viršutinę plokštelę.



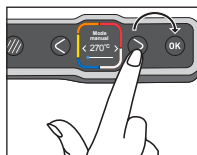
3. Uždarykite ir prijunkite prietaisą prie elektros tinklo.



4. Paspauskite įjungimo (išjungimo) mygtuką.



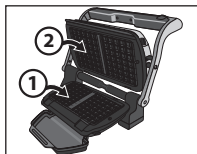
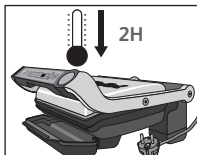
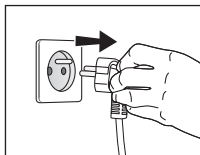
5. „OptiGrill“ perjungiamas į rankinio valdymo režimą, kaip numatytąjį. Pasirinkite raudonos spalvos nustatymą („OptiGrill Elite“: 270 °C).



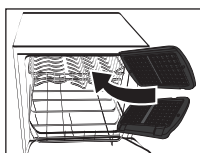
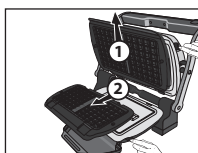
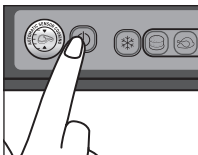
6. Įjunkite prietaiso pakaitinimą paspausdami OK (gerai) mygtuką.



7. Iš keptuvo pasigirs garsas, įspėjantis, kai pasiekama norima temperatūra. Prietaisas parengtas naudoti.



8. Atidarykite prietaisą ir samčiu pilkite tešlos ant apatinės plokštelės (neprisemkite pilno samčio), iki bus padengtas mažųjų kvadratėlių viršus. Reikia palikti surinkimo indą, jei pratekėtų tešla. Atlikę šį veiksmą, uždarykite prietaisą.



9. Kepkite 2-3 minutes. Atidarykite prietaisą ir išimkite vaflius. Galite iš karto kepti antrąją partiją įpildami daugiau tešlos.

10. Baikite kepti paspausdami įjungimo (išjungimo) mygtuką. Visi mygtukai išsijungs ir keptuvus baigs kepti. Atjunkite prietaiso kištuką ir palaukite **2 valandas**, kol atvės.

11. Atidarykite keptuvą ir išimkite viršutinę vaflių kepimo plokštelę, o tada apatinę.
ĮSPĖJIMAS. Paviršiai yra įkaitę. Rekomenduojama mūvėti virtuvines pirštines.

12. Vaflių kepimo plokštelės ir surinkimo padėklą galima plauti indaplovėje.

Vafelių pannas plėtnų lietošanas ieteikumi:

- Noņemiet visu iepakojumu, uzlimes un dažādos piederumus ierīces iekšpusē un ārpusē.
- Uzmanīgi izlasiet šajā brošūrā esošās instrukcijas, kas attiecas uz dažādiem modeļiem, un glabājiet tās viegli pieejamā vietā.
- Informāciju par vafelu pannas plētnu lietošanu skatiet ierīces brošūrā un drošības instrukcijās.
- Pirms lietošanas pārbaudiet, vai abas plētnu puses ir tīras.
- Lai nesabojātu plētnes, izmantojiet tās tikai kopā ar ierīci, kurai tās ir paredzētas (piemēram, neievietojiet tās cepeškrāsnī vai uz gāzes, vai uz elektriskās plīts virsmas).
- Pārliecinieties, vai plētnes ir stabilas, pareizi uzstādītas un droši nostiprinātas uz ierīces. Izmantojiet tikai tādas plētnes, ko piedāvā un var iegādāties pilnvarotā servisa centrā.
- Lai nesabojātu vafelu pannas plētnes, vienmēr izmantojiet plastmasas vai koka lāpstiņu.
- Negrieziet ēdiena uz plētnēm.
- Neiegremdējiet vafelu pannas plētnes ūdenī vai nenovietojiet tās uz trauslas virsmas, kamēr tās vēl ir karstas.
- Lai saglabātu pārklājuma nepiedegošās īpašības, nekarsējiet tukšas plētnes pārāk ilgi.
- Nekad nekustiniet karstas vafelu pannas plētnes.
- Nekad nesildiet ierīci bez gatavošanas plētnēm.
- Pirms pirmās lietošanas reizes, nomazgājiet plētnes, uzlejiet uz plētnēm nedaudz eļļas un noslaukiet tās ar mikstu drāniņu.
- Nenovietojiet virtuves rīkus uz ierīces gatavošanas virsmām.
- Vafelu pannas plētnu tīrīšanai ieteicams izmantot sūkli, silta ūdeni un nedaudz tīrīšanas līdzekļa, pēc tam tās rūpīgi noskalot, lai notīrītu jebkādas palikušos netīrumus. Saudzīgi nosusiniet ar papīra dvieli.
- Grīla tīrīšanai neizmantojiet abrazīvos sūklus, abrazīvus stieples berzamos vai abrazīvos tīrīšanas līdzekļus; izmantojiet tikai neilona vai nemetāliskus tīrīšanas līdzekļus. Ja jums rodas problēmas, pamērcējiet vafelu pannas plētnes karstā ūdenī ar tīrīšanas līdzekli.

RECEPTAS BELGIŠKI VAFLIAI

10 vafļu / paruošimo laiks: 15 min. / kepimo laiks: 2-3 min.

Programa: rankinis režīms

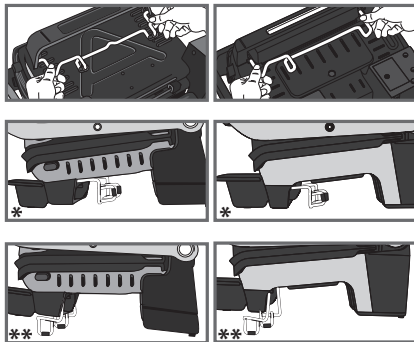
300 g miltu, 10 g kepimo milteliu, druskas, 75 g cukraus pudros, 100 g sviesta, 2 kiaušiniai, 500 ml pieno

1. Dubenyje sumaišykite miltus ir kepimo miltelius.
2. Gerai išmaišykite ir įdėkite druskos, cukraus, ištirpintą sviestą ir įmuškite kiaušinius.
3. Lėtai supilkite pieną.
4. Palikite tešlą pastovėti 1 valandą.
5. Pakreipkite ištraukiamą stovą pirmyn, kad „OptiGrill“ būtų horizontaliai. Įstatykite vaflių kepimo plokštelės į „OptiGrill“. Įjunkite kepsninę. Pasirinkite rankinio valdymo režimą ir raudonos spalvos nustatymą („OptiGrill Elite“: 270 °C). Įjunkite prietaiso pakaitinimą paspausdami OK (gerai) mygtuką. Iš keptuvo pasigirs garsas, įspėjantis, kai pasiekama norima temperatūra. Prietaisas parengtas naudoti.
6. Pateikiamu samčiu įpilkite tešlos (neprisemkite pilno samčio). Kepkite 2-3 minutes. Veiksmus kartokite iki sunaudosite visą tešlą.



PIEZĪME. Lai gatavotu ar vafeļu pannas plātnēm, OptiGrill jānovieto horizontāli, izmantojot šim nolūkam paredzēto izvelkamo statīvu.

Optigrill+ initial / Optigrill+ / Optigrill Smart Optigrill+ Elite



- ① Vafeļu pannas plātnes
- ② Kauss
- ③ Izvelkams statīvs

STATĪVA UZSTĀDĪŠANA.

Apgrieziet ierīci otrādi un izņemiet notecināšanas paplāti. Novietojiet izvelkamo statīvu zem grila. Šis statīvs ļauj novietot grilu divās dažādās pozīcijās:

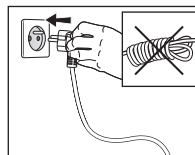
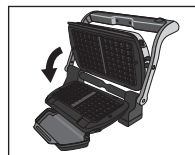
*Statīvs novietots uz aizmuguri: pozīcija cepšanai ar grila plātnēm vai cepeškrāsns piederumiem (atkarībā no modeļa).

**Statīvs nolocīts uz priekšu, grila pozīcija — horizontāla: pozīcija cepšanai ar vafeļu pannas plātnēm.

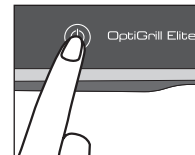
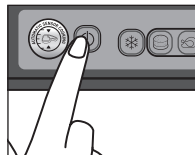
Uzstādiet statīvu grila pirmās lietošanas laikā un vairs nenoņemiet. Nākamajās lietošanas reizēs statīvu var vienkārši nolocīt uz priekšu vai atpakaļ vēlamajā pozīcijā (grils vai vafeles).

CEPŠANA.

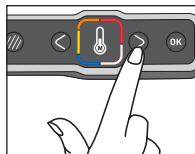
1. Ja OptiGrill jau ir ieslēgts un jūs vēlaties izmantot vafeļu pannas plātnes, atvienojiet grilu no barošanas avota un ļaujiet tam atdzist vismaz 2 stundas.
2. Iestatiet grilu vafeļu režīmā (**) un uzstādiet notecināšanas paplāti. Atveriet grilu, noņemiet cepšanas plātnes un uzstādiet vafeļu pannas plātnes. Vispirms uzstādiet apakšējo plātni, pēc tam augšējo plātni.



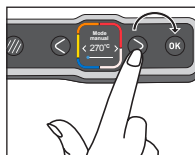
3. Aizveriet ierīci un ieslēdziet to.



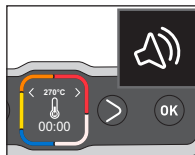
4. Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu.



5. OptiGrill pēc noklusējuma pārslēdzas uz manuālo režīmu. Izvēlieties sarkanās krāsas iestatījumu (OptiGrill Elite: 270 °C).



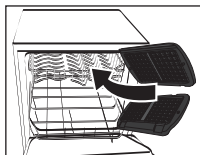
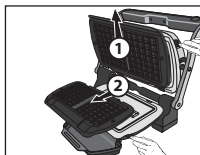
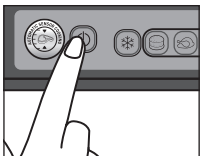
6. Sāciet ierīces uzsildīšanu, nospiežot pogu OK.



7. Grils atsaņķos signālu, lai jūs brīdinātu, kad būs sasniegta vajadzīgā temperatūra. Ierīce ir gatava lietošanai.



8. Atveriet ierīci un piepildiet apakšējo plātni ar miklu, izmantojot kausu (nepiepildiet kausu līdz malai), līdz tiek nosepta mazo kvadrātiņu augšējā daļa. Notecināšanas paplāte jāatstāj gadījumā, ja mikla pārplūst pāri. Kad šī darbība ir pabeigta, aizveriet ierīci.



9. Gatavojiet 2–3 minūtes. Atveriet ierīci un izņemiet vafeles. Otru partiju var pagatavot uzreiz, uzlejot vēl miklu.

10. Lai beigtu gatavošanu, nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu. Visas pogas tiks izslēgtas, un grils beigs gatavot. Atvienojiet ierīci no elektrotīkla un ļaujiet ierīcei atdzist **2 stundas**.

11. Atveriet grilu un noņemiet augšējo vafeļu pannas plātni, pēc tam apakšējo.
BRĪDINĀJUMS! Virsmas būs karstas; ieteicams lietot virtuves cimdus.

12. Vafeļu pannas plātnes un notecināšanas paplāti var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.

와플 플레이트 사용에 대한 권장 사항:

- 플레이트의 내부와 외부에서 모든 포장, 스티커 및 다양한 액세서리를 제거합니다.
- 다양한 모델에 적용되는 이 안내서의 지침을 주의 깊게 읽고 가까운 곳에 두십시오.
- 와플 플레이트 사용에 대한 제품 안내서 및 안전 지침을 참조하십시오.
- 사용하기 전에 플레이트의 양면이 깨끗한지 확인하십시오.
- 플레이트가 손상되지 않도록 설계된 제품에서만 사용하십시오(예: 오븐, 가스 렌지 또는 전기 렌지에 올려두지 마십시오).
- 플레이트가 안정적이고 올바른 위치에 있으며 제품 받침대에 단단히 고정되어 있는지 확인하십시오. 공인 서비스 센터에서 제공하거나 구입한 플레이트만 사용하십시오.
- 항상 플라스틱 또는 나무 조리 도구를 사용하여 와플 플레이트의 코팅을 보존하십시오.
- 플레이트 위에서 음식을 자르지 마십시오.
- 와플 플레이트가 뜨거운 때 물에 담그거나 깨지기 쉬운 표면 위에 두지 마십시오.
- 코팅의 늘어붙지 않는 특성을 유지하려면 비어 있는 상태에서 너무 오래 가열하지 마십시오.
- 와플 플레이트는 뜨거운 때 만지지 마십시오.
- 조리판을 장착하지 않고 제품을 가열하지 마십시오.
- 처음 사용할 때는 플레이트를 깨끗이 세척하고 기름을 약간 두른 후 부드러운 천으로 닦아 주십시오.
- 제품의 조리면에 조리 기구를 올려놓지 마십시오.
- 스펀지, 따뜻한 물, 약간의 세제를 사용하여 와플 플레이트를 세척한 다음, 잔여물을 제거하기 위해 완전히 헹구는 것이 좋습니다. 종이 타월로 가볍게 물을 닦아내십시오.
- 금속 수세미, 철수세미 또는 연마성 세제를 사용하여 그릴의 어떤 부분도 세척하지 마십시오. 나일론 또는 비금속 수세미만 사용하십시오. 문제가 있으면 와플 플레이트를 세제를 푼 뜨거운 물에 담가주십시오.

RECEPTE: BEĻĢU VAFELES

10 vafeles/Sagatavošanas laiks: 15 min./Cepšanas laiks: 2–3 min.

Programma: Manuāla

300 g milti - 10 g cepamais pulveris - Sāls - 75 g pūdercukurs - 100 g sviests - 2 olas - 500 ml piens

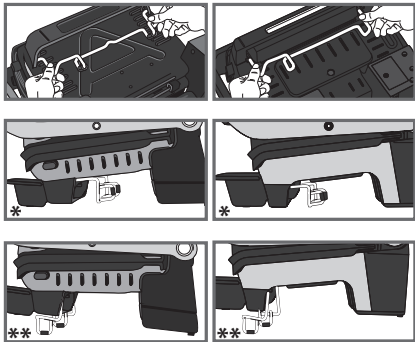
1. Bļodā samaisiet miltus kopā ar cepamo pulveri.
2. Izveidojiet iedobīti un pievienojiet tajā sāli, cukuru, izkausētu sviestu un olas.
3. Lēnām pievienojiet pienu.
4. Ļaujiet miklai atpūsties 1 stundu.
5. Nolokiet izvēlamo statīvu uz priekšu tā, lai OptiGrill būtu horizontālā stāvoklī. Ievietojiet vafeļu plātnes OptiGrill. Ieslēdziet grilu. Izvēlieties manuālo režīmu un sarkanās krāsas iestatījumu (OptiGrill Elite: 270 °C). Sāciet ierīces uzsildīšanu, nospiežot pogu OK. Grils atskaņos signālu, lai jūs brīdinātu, kad būs sasniegta vajadzīgā temperatūra. Ierīce ir gatava lietošanai.
6. Uzlejiet miklu, izmantojot komplektācijā iekļauto kausu (nepiepildiet kausu līdz malai). Gatavojiet 2–3 minūtes. Atkārojiet, līdz esat izmantojis visu miklu.



- ① 와플 플레이트
- ② 국자
- ③ 접이식 받침대

참고: 와플 플레이트로 요리하려면 제공된 접이식 받침대를 사용하여 OptiGrill을 수평으로 놓아야 합니다.

Optigrill+ initial / Optigrill+ / Optigrill Smart Optigrill+ Elite



받침대 위치 지정:

제품을 뒤집어서 물받이판을 분리하십시오. 그릴 아래에 접이식 받침대를 장착하십시오. 이 받침대를 사용하면 그릴을 두 가지 다른 위치로 놓을 수 있습니다.

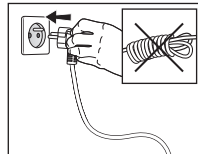
*받침대가 뒤쪽을 향한: 그릴 플레이트 또는 오븐 액세서리로 조리할 때의 위치입니다(모델에 따라 다름).

**그릴이 수평으로 배치된 상태에서 받침대를 앞으로 접은 상태: 와플 플레이트를 사용하여 요리할 때의 위치입니다.

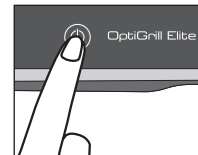
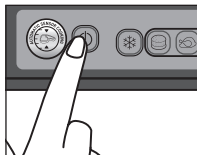
받침대는 처음 사용하는 동안에만 그릴에 장착해야 하며 분리하면 안 됩니다. 이후의 모든 사용을 위해 받침대를 원하는 위치(그릴 또는 와플)로 앞뒤로 간단히 기울일 수 있습니다.

조리:

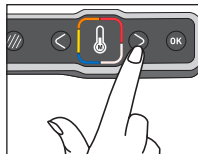
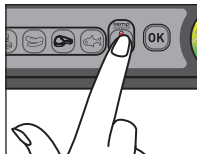
1. OptiGrill이 이미 켜져 있고 와플 플레이트를 사용하려면 그릴의 플러그를 뽑고 최소 2시간 동안 식하십시오.
2. 그릴을 와플 모드(**)로 놓고 물받이판을 다시 부착합니다. 그릴을 열고 쿡킹 플레이트를 분리하고 와플 플레이트로 교체합니다. 하단 플레이트를 먼저 장착한 다음 상단 플레이트를 장착합니다.



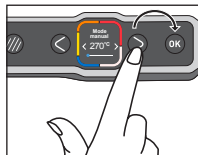
3. 제품을 닫고 플러그를 연결합니다.



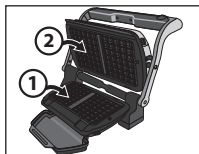
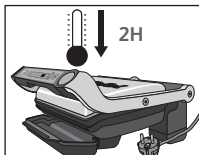
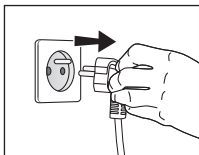
4. On/Off 버튼을 누릅니다.



5. OptiGrill은 기본적으로 수동 모드로 전환합니다. 빨간색 설정을 선택합니다(OptiGrill Elite: 270°C).



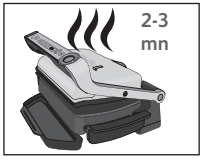
6. OK 버튼을 눌러 제품 예열을 시작합니다.



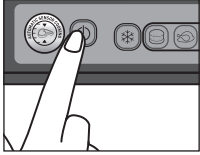
7. 원하는 온도에 도달하면 그릴에서 경고음이 울립니다. 제품을 사용할 준비가 되었습니다.



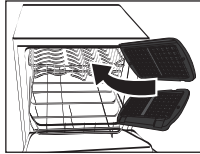
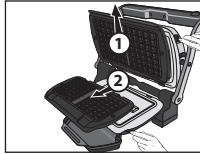
8. 제품을 열고 작은 정사각형의 상단이 덮일 때까지 반죽 국자를 사용하여 바닥 플레이트를 채웁니다 (반죽을 위까지 채우지 마십시오). 반죽이 넘칠 경우를 대비하여 물받이판을 남겨 두어야 합니다. 이 작업이 완료되면 제품을 닫습니다.



9. 2 -3분 동안 조리합니다. 제품을 열고 와플을 꺼냅니다. 반죽을 더 넣으면 바로 2차 회분을 만들 수 있습니다.



10. On/Off 버튼을 눌러 조리 과정을 종료합니다. 모든 버튼이 꺼지고 그릴이 조리를 멈춥니다. 제품의 전원 코드를 빼고 2시간 동안 식히십시오.



11. 그릴을 열고 상단 와플 플레이트를 분리한 다음 하단 와플 플레이트를 분리합니다.
경고 : 표면이 뜨겁습니다 . 오븐 장갑을 사용하는 것이 좋습니다 .

12. 와플 플레이트와 물받이판은 식기세척기 사용이 가능합니다.

Waffle plakalarının kullanımı için tavsiyeler:

- Plakaların iç ve dış kısımlarındaki tüm ambalajları, etiketleri ve çeşitli aksesuarları çıkarın.
- Farklı modeller için geçerli olan bu broşürdeki talimatları dikkatlice okuyun ve bunları elinizin altında tutun.
- Waffle plakalarının kullanımı için cihaz broşürüne ve güvenlik talimatlarına bakın.
- Kullanmadan önce plakaların her iki tarafının da temiz olduğunu kontrol edin.
- Plakaların zarar görmesini önlemek için plakaları yalnızca tasarlanmış oldukları cihaz üzerinde kullanın (Örneğin plakaları fırına koymayın ya da gazlı veya elektrikli ocakta kullanmayın).
- Plakaların sabit, cihaza iyi yerleştirilmiş ve sıkıca sabitlenmiş olduğundan emin olun. Yalnızca yetkili servis merkezinden sağlanan veya satın alınan plakaları kullanın.
- Waffle plakalarındaki kaplamayı korumak için her zaman plastik veya ahşap spatula kullanın.
- Plakalar üzerinde yiyecek kesmeyin.
- Waffle plakalarını suya batırmayın veya sıcakken hassas bir yüzeye koymayın.
- Kaplamanın yapışmazlık özelliğini korumak için boşken çok uzun süre ısıtmaktan kaçının.
- Waffle plakaları hiçbir zaman sıcakken tutulmamalıdır.
- Cihazı hiçbir zaman pişirme plakaları olmadan ısıtmayın.
- İlk kez kullanırken plakaları yıkayın, üzerlerine biraz yağ dökün ve ardından yumuşak bir bezle silin.
- Cihazın pişirme yüzeylerine hiçbir zaman pişirme aletleri koymayın.
- Waffle plakalarını temizlemek için sünger, ılık su ve biraz bulaşık deterjanı kullanmanızı ve ardından kalıntıları temizlemek için iyice durulamanızı öneririz. Kağıt havluyla dikkatlice silin.
- Izgaranın herhangi bir parçasını temizlemek için metal bulaşık teli, tel sünger ya da herhangi bir aşındırıcı temizleyici ürün kullanmayın; sadece metal olmayan veya naylon temizleme süngerleri kullanın. Herhangi bir zorluk yaşıyorsanız waffle plakalarını bulaşık deterjanlı sıcak suda bekletin.

조리법 : 벨기에 와플

와플 10 개 / 준비 시간 : 15 분 / 조리 시간 : 2~3 분

프로그램 : 수동모드

밀가루 300g - 베이킹 파우더 10g - 소금 - 설탕 75g - 버터 100g - 계란 2 개 - 우유 500ml

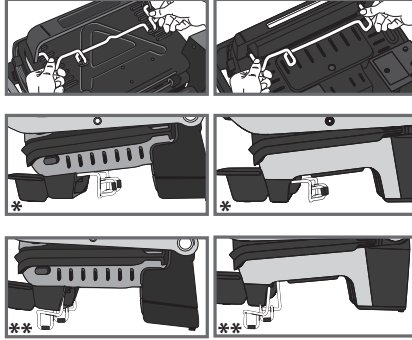
1. 볼에 밀가루와 베이킹파우더를 섞습니다.
2. 가운데 구멍을 만들고 소금, 설탕, 녹인 버터 및 계란을 넣으십시오.
3. 우유를 천천히 넣으십시오.
4. 반죽을 1시간 동안 숙성시킵니다.
5. OptiGrill이 수평이 되도록 접이식 받침대를 앞으로 기울이십시오. OptiGrill에 와플 플레이트를 놓습니다. 그릴의 전원을 켭니다. 수동 모드 및 빨간색 설정을 선택합니다 (OptiGrill Elite: 270°C). OK 버튼을 눌러 제품 예열을 시작합니다. 원하는 온도에 도달하면 그릴에서 경고음이 울립니다. 제품을 사용할 준비가 되었습니다.
6. 제공된 국자를 사용하여 반죽을 붓습니다(위까지 반죽을 채우지 마십시오). 2 -3분 동안 조리합니다. 반죽을 모두 사용할 때까지 반복합니다.



- ① Waffle plakaları
- ② Kepçe
- ③ Geri çekilebilir stand

NOT: Waffle plakalarıyla pişirme işlemi gerçekleştirmek için OptiGrill, birlikte verilen geri çekilebilir stand kullanılarak yatay olarak yerleştirilmelidir.

Optigrill+ initial / Optigrill+ / Optigrill Smart Optigrill+ Elite



STANDIN KONUMLANDIRILMASI:

Cihazı ters çevirin ve damlama tepsisini çıkarın. Geri çekilebilir standı ızgaranın altına takın. Bu stand, ızgarayı iki farklı konuma yerleştirmenizi sağlar:

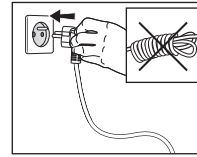
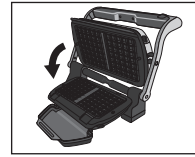
*Arkaya doğru yerleştirilmiş stand: ızgara plakaları veya fırın aksesuarı (modele bağlı olarak) ile pişirme konumu.

**Izgara yatay konumdayken öne doğru katlanmış stand: waffle plakalarıyla pişirme konumu.

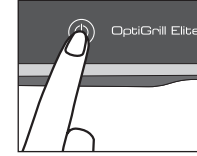
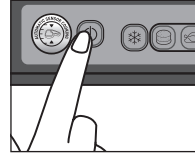
Stand, yalnızca ilk kullanım sırasında ızgaraya takılmalıdır ve çıkarılmamalıdır. Daha sonraki tüm kullanımlar için stand, istenen konuma (ızgara veya waffle) ileri veya geri yatırılabilir.

PİŞİRME:

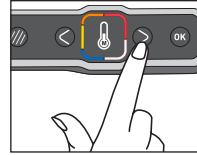
1. OptiGrill'iniz zaten açıkta ve waffle plakalarınızı kullanmak istiyorsanız ızgaranın fişini prizden çıkarın ve en az 2 saat soğumaya bırakın.
2. Izgarayı waffle moduna (**) alın ve damlama tepsisini yeniden takın. Izgarayı açın, pişirme plakalarını çıkarın ve onları waffle plakaları ile değiştirin. Önce alt plakayı, ardından üst plakayı takın.



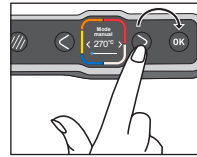
3. Cihazı kapatın ve fişini takın.



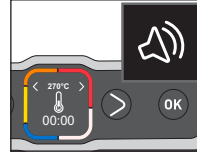
4. Açma/Kapatma düğmesine basın.



5. OptiGrill, varsayılan olarak manuel moda geçer. Kırmızı renkli ayarı (OptiGrill Elite: 270°C) seçin.



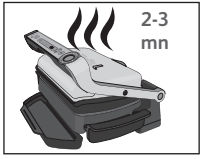
6. OK (Tamam) düğmesine basarak cihazı ön ısıtma işlemini başlatın.



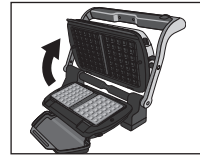
7. Izgara, istenen sıcaklığa ulaştığında sizi uyaran bir ses çıkarır. Cihaz kullanıma hazırdır.



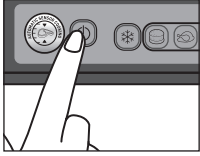
8. Cihazı açın ve bir kepeği alt plakayı küçük karelerin üstü kaplanana kadar doldurun (Kepçeyi tepeleme doldurmayın). Harcın taşması ihtimaline karşı damlama tepsi yerinde kalmalıdır. Bu işlem tamamlandığında cihazı kapatın.



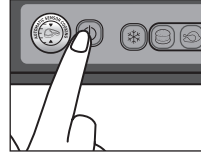
9. 2-3 dakika pişirin. Cihazı açın ve waffle'ları çıkarın. Daha fazla harç koyarak hemen ikinci bir parti waffle hazırlayabilirsiniz.



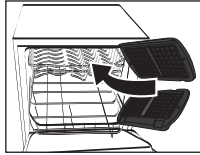
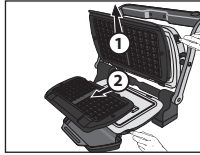
9. اعمد إلى طهي الخليط لمدة تتراوح بين دقيقتين و3 دقائق. افتح الجهاز وأزل فطائر الوافل. يمكنك تجهيز دفعة ثانية على الفور من خلال وضع المزيد من الخليط.



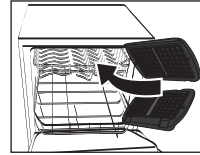
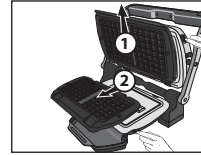
10. Açma/Kapatma düğmesine basarak pişirme işlemini sonlandırın. Tüm düğmeler kapanır ve ızgara çalışmayı durdurur. Cihazın fişini prizden çekin ve **2 saat** boyunca soğumaya bırakın.



10. قم بإنهاء عملية الطهي بالضغط على الزر On/Off (التشغيل/إيقاف التشغيل). سيتم إيقاف تشغيل كل الأزرار وتتوقف الشواية عن الطهي. أفضل الطاقة عن الجهاز ودعه يبرد لمدة ساعتين.



11. Izgarayı açın; üst waffle plakasını ve ardından alt plakayı çıkarın. **UYARI:** Yüzeyler sıcaktır; fırın eldiveni takmanız önerilir.



11. افتح الشواية وأزل لوح فطائر الوافل العلوي، ثم اللوح السفلي. تحذير: تكون الأسطح ساخنة؛ يوصى بارتداء قفازات الفرن.

12. Waffle plakaları ve damlama tepsisi bulaşık makinesinde yıkanabilir.

12. يمكن غسل ألواح فطائر الوافل وصينية التقطيط في غسالة الأطباق.

TARİF: BELÇİKA WAFFLE'LARI

10 waffle / Hazırlama süresi: 15 dk / Pişirme süresi: 2-3 dk

Program: Manuel

300 g un - 10 g kabartma tozu - Tuz - 75 g pudra şekeri - 100 g tereyağı - 2 yumurta - 500 ml süt

- Unu ve kabartma tozunu bir kasede karıştırın.
- Karışımın ortasında yer açıp içine tuz, şeker, erimiş tereyağı ve yumurtaları ekleyin.
- Sütü yavaşça ekleyin.
- Harıcı 1 saat dinlendirin.
- OptiGrill'inizin yatay olması için geri çekilebilir standı öne doğru eğin. Waffle plakalarını OptiGrill'inize yerleştirin. Izgarayı açın. Manuel modu ve kırmızı renkli ayarı (OptiGrill Elite: 270°C) seçin. OK (Tamam) düğmesine basarak cihazı ön ısıtma işlemini başlatın. Izgara, istenen sıcaklığa ulaştığında sizi uyaracak bir ses çıkarır. Cihaz kullanıma hazırdır.
- Verilen kepçeyi kullanarak harcı dökün (Kepçeyi tepeleme doldurmayın). 2-3 dakika pişirin. Harcın tamamını kullanana kadar işlemi tekrarlayın.

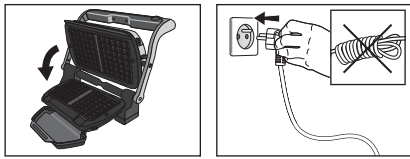
الوصفة: فطائر الوافل البلجيكية

10 فطائر وافل / وقت التحضير: 15 دقيقة / وقت الطهي: بين دقيقتين و3 دقائق

البرنامج: يدوي

300 غ من الطحين - 10 غ من مسحوق الخبز - ملح - 75 غ من السكر الناعم - 100 غ من الزبدة - بيضتين - 500 مل من الحليب

- اجمع الطحين ومسحوق الخبز في وعاء.
- اخلطهما جيداً وأضف الملح والسكر والزبدة الذائبة والبيضتين.
- أضف الحليب ببطء.
- دع الخليط يستريح لمدة ساعة واحدة.
- قم بإمالة الحامل القابل للسحب إلى الأمام بحيث يكون جهاز OptiGrill في وضع أفقي. ضع ألواح فطائر الوافل في جهاز OptiGrill. شغل الشواية. حدد الوضع اليدوي وإعداد اللون الأحمر (OptiGrill Elite: 270 درجة مئوية). ابدأ التسخين المسبق للجهاز بالضغط على الزر OK (موافق). ستصدر الشواية صوتاً لتنبيهك عند الوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة. ويصبح الجهاز جاهز للاستخدام.
- اسكب الخليط باستخدام المغرفة المتوفرة (لا تملاً المغرفة إلى الأعلى). اعمد إلى طهي الخليط لمدة تتراوح بين دقيقتين و3 دقائق. كرر العملية حتى ينفذ الخليط.



3. أغلق الجهاز وقم بتوصيله.

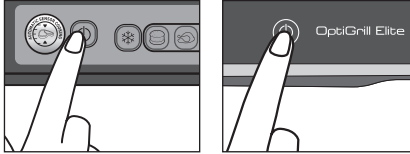


① ألواح فطائر الوافل

② مغرفة

③ حامل قابل للسحب

ملاحظة: يجب وضع جهاز OptiGrill أفقيًا باستخدام الحامل القابل للسحب المتوفر، للطهي باستخدام ألواح فطائر الوافل.



4. اضغط على الزر On/Off (التشغيل/إيقاف التشغيل).

Optigrill+ initial / Optigrill+ / Optigrill+ Elite



وضع الحامل:
أقلب الجهاز رأسًا على عقب وأزل صينية التنقيط. قم بتركيب الحامل القابل للسحب تحت الشواية. يسمح لك هذا الحامل بوضع الشواية في وضعين مختلفين:

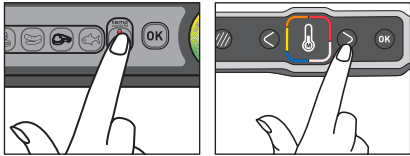


* الحامل باتجاه الخلف: وضع مخصص للطهي باستخدام ألواح الشواية أو ملحق الفرن (حسب الطراز).

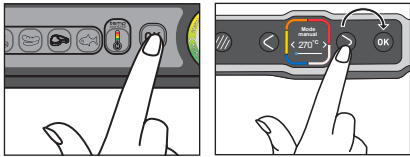


** الحامل مطوي إلى الأمام مع وضع الشواية أفقيًا: وضع مخصص للطهي باستخدام ألواح فطائر الوافل.

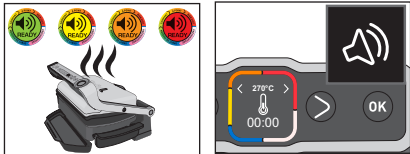
يجب تركيب الحامل على الشواية فقط أثناء الاستخدام الأول ويجب عدم إزالته. لكل الاستخدامات اللاحقة، يمكن إمالة الحامل ببساطة إلى الأمام أو إلى الخلف إلى الوضع المطلوب (شواية أو فطائر وافل).



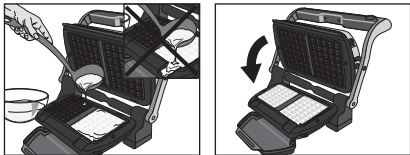
5. يتحول جهاز OptiGrill إلى الوضع اليدوي افتراضيًا. حدد إعداد اللون الأحمر (270° OptiGrill Elite: 270) درجة مئوية).



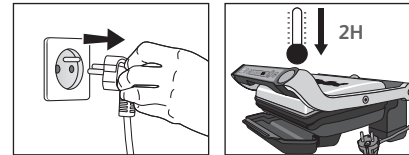
6. ابدأ التسخين المسبق للجهاز بالضغط على الزر OK (موافق).



7. تصدر الشواية صوتًا لتنبيهك عند الوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة. ويصبح الجهاز جاهز للاستخدام.

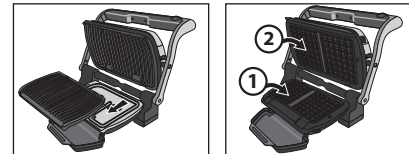


8. افتح الجهاز وإملاً اللوح السفلي بمغرفة من الخليط (لا تملأ المغرفة إلى الأعلى) حتى يغطي الجزء العلوي من المربعات الصغيرة. وينبغي ترك صينية التنقيط في حال تدفق الخليط بشكل زائد. عند اكتمال هذا الإجراء، أغلق الجهاز.



الطهي:

1. إذا كان جهاز OptiGrill قيد التشغيل بالفعل وتريد استخدام ألواح فطائر الوافل، فافصل الطاقة عن الشواية ودعها تبرد لمدة ساعتين على الأقل.



2. ضع الشواية في وضع الوافل (**). وأعد تركيب صينية التنقيط. افتح الشواية وأزل ألواح الطهو واستبدلها بألواح فطائر الوافل. ركب اللوحة السفلية أولاً، ثم اللوحة.

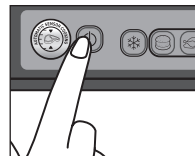
AR

توصيات لاستخدام ألواح فطائر الوافل:

- أزل كل العبوات والملصقات والملاحقات المختلفة من داخل الألواح وخارجها.
- اقرأ التعليمات التي تنطبق على الطرازات المختلفة الواردة في هذا المنشور بعناية وإبقها في متناول يدك.
- راجع منشور الجهاز وتعليمات السلامة لاستخدام ألواح فطائر الوافل.
- تأكد من نظافة جانبي الألواح قبل الاستخدام.
- لتجنب إلحاق الضرر بالألواح، لا تستخدمها إلا على الجهاز الذي تم تصميمها له (على سبيل المثال، لا تضعها في فرن أو على غاز أو فرن كهربائي).
- تأكد من أن الألواح متزنة ومثبتة بإحكام بقاعدة الجهاز. لا تستخدم سوى الألواح المزودة أو المشتراة من مركز الخدمة المعتمد.
- استخدم دائماً ملعقة بلاستيكية أو خشبية للمحافظة على الطلاء على ألواح فطائر الوافل.
- لا تقطع الطعام على الألواح.
- لا تغمر ألواح فطائر الوافل بالماء أو تضعها على سطح هش عندما تكون ساخنة.
- للحفاظ على خواص الطلاء غير اللاصق، تجنب التسخين لفترة طويلة جداً عندما تكون فارغة.
- ينبغي عدم حمل ألواح فطائر الوافل أبداً عندما تكون ساخنة.
- لا تقم أبداً بتسخين الجهاز من دون استخدام ألواح الطهو.
- عند الاستخدام للمرة الأولى، اغسل الألواح واسكب القليل من الزيت عليها وامسحها بقطعة قماش ناعمة.
- لا تضع أواني الطهي على أسطح الطهي الخاصة بالجهاز.
- نحن نوصي باستخدام إسفنجة ومياه دافئة وسائل تنظيف لتنظيف ألواح فطائر الوافل، ثم شطفها جيداً بالماء لإزالة أي بقايا. جففها برفق باستخدام منشفة ورقية.
- لا تستخدم وسائل التنظيف المعدنية أو الصوف الصلب أو منتجات التنظيف الكاشطة لتنظيف أي جزء من الشواية؛ استخدم فقط وسائل التنظيف المصنوعة من النايلون أو غير المعدنية. وإذا واجهتك أي صعوبات، فانقع ألواح فطائر الوافل في الماء الساخن مع سائل التنظيف.



9. به مدت ۲ تا ۳ دقیقه آن را بپزید. دستگاه را باز کنید و وافل‌ها را بردارید. می‌توانید بلافاصله مایه را بریزید و یک سری وافل دیگر درست کنید.



10. برای پایان دادن به روند پخت، دکمه روشن/خاموش را فشار دهید. همه دکمه‌ها خاموش می‌شود و گریل دیگر پخت نمی‌کند. دستگاه را از برق بکشید و ۲ ساعت صبر کنید تا خنک شود.



11. گریل را باز کنید و سینی بالایی وافل‌ساز را خارج کنید سپس سینی کف را خارج کنید.
هشدار: سینی‌ها داغ است؛ توصیه می‌شود که دستکش فر دست کنید.

12. سینی‌های وافل‌ساز و سینی چکه‌گیر قابل شستشو در ماشین ظرفشویی است.

دستور تهیه: وافل بلژیکی

۱۰ وافل / زمان آماده‌سازی: ۱۵ دقیقه / زمان پخت: ۲ تا ۳ دقیقه

برنامه: دستی

۳۰۰ گرم آرد - ۱۰ گرم بیکنینگ پودر - نمک - ۷۵ گرم شکر قنادی - ۱۰۰ گرم کره - تخم مرغ - ۵۰۰ میلی‌لیتر شیر

1. آرد و بیکنینگ پودر را در یک کاسه مخلوط کنید.

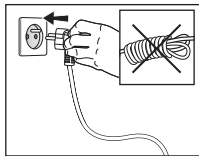
2. داخل آن سوراخی ایجاد کنید و نمک، شکر، کره آب شده و تخم‌مرغ‌ها را در آن بریزید.

3. شیر را به آرامی اضافه کنید.

4. خمیرمایه را ۱ ساعت رها کنید.

5. پایه قابل جمع شدن را به سمت جلو خم کنید تا OptiGrill به حالت افقی قرار بگیرد. سینی‌های وافل‌ساز را در OptiGrill قرار دهید. گریل را روشن کنید. حالت Manual (دستی) و تنظیم قرمز رنگ را انتخاب کنید (OptiGrill Elite: 270°C). با فشار دادن دکمه OK (تأیید) شروع به پیش‌گرمایش دستگاه کنید. وقتی گریل به دمای موردنظر رسید صدایی برای اطلاع دادن تولید می‌کند. دستگاه آماده استفاده است.

6. خمیرمایه را با استفاده از ملاقه در دستگاه بریزید (ملاقه را تا لبه پر نکنید). به مدت ۲ تا ۳ دقیقه آن را بپزید. این مراحل را تکرار کنید تا همه خمیرمایه مصرف شود.

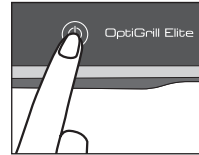
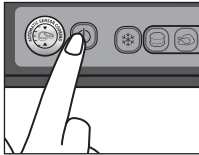


3. دستگاه را ببندید و به برق بزنید.

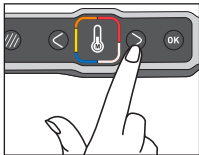
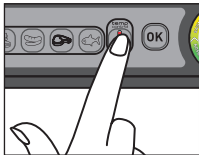


1 سینی‌های وافل‌ساز
2 ملاقه
3 پایه قابل جمع شدن

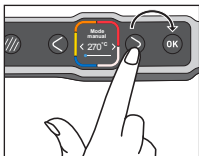
توجه: برای پختن با سینی‌های وافل‌ساز، باید OptiGrill را با استفاده از پایه قابل جمع شدن ارائه‌شده در محلی افقی قرار دهید.



4. دکمه روشن/خاموش را فشار دهید.



5. OptiGrill به‌صورت پیش‌فرض به حالت دستی می‌رود. تنظیم قرمز رنگ را انتخاب کنید (OptiGrill Elite: 270°C).



6. با فشار دادن دکمه OK (تأیید) شروع به پیش‌گرمایش دستگاه کنید.

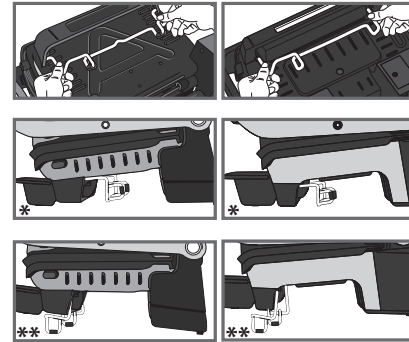


7. وقتی گریل به دمای موردنظر رسید صدایی برای اطلاع دادن تولید می‌کند. دستگاه آماده استفاده است.



8. دستگاه را باز کنید و سینی کفی را با یک ملاقه خمیرمایه پر کنید (ملاقه را تا لبه پر نکنید) تا زمانی که روی سوراخ‌های مربعی پوشانده شود. چون احتمال سرریز شدن خمیرمایه وجود دارد، سینی چکه‌گیر باید سر جایش قرار داشته باشد. وقتی این کار انجام شد دستگاه را ببندید.

Optigrill+ initial / Optigrill+ / Optigrill+ Elite



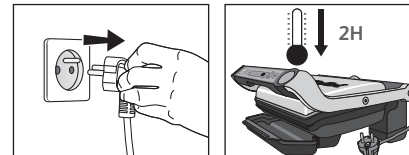
جاگذاری پایه:

دستگاه را وارونه کنید و سینی چکه‌گیر را خارج کنید. پایه قابل جمع شدن را در زیر گریل نصب کنید. این پایه به شما امکان می‌دهد گریل را در دو موقعیت متفاوت قرار دهید:

*پایه به سمت عقب: موقعیت برای پختن با سینی‌های گریل یا لوازم اجاق گاز (بسته به مدل دستگاه).

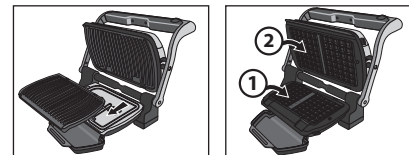
**پایه تاشده به سمت جلو: حالتی که گریل به‌صورت افقی قرار دارد: موقعیت برای پختن با سینی‌های وافل‌ساز.

فقط در اولین استفاده باید پایه را روی گریل نصب کنید و دیگر نباید آن را از گریل جدا نکنید. برای همه استفاده‌های بعدی، پایه را می‌توانید به‌آسانی به سمت جلو یا پشت خم کنید تا حالت موردنظر (برای گریل یا وافل) به‌دست آید.



پختن:

1. اگر OptiGrill از قبل روشن است و می‌خواهید از سینی‌های وافل‌ساز استفاده کنید، گریل را از برق بکشید و حداقل ۲ ساعت صبر کنید تا خنک شود.



2. گریل را روی حالت وافل (**) قرار دهید و سینی چکه‌گیر را دوباره جا بزنید. گریل را باز کنید، سینی‌های پخت را بیرون بیاورید و به جای آنها سینی‌های وافل‌ساز را قرار دهید. ابتدا سینی کف و سپس سینی بالایی را جا بزنید.

توصیه‌هایی برای استفاده از سینی‌های وافل‌ساز:

- همه بسته‌بندی‌ها، برچسب‌ها و لوازم مختلف را از داخل و خارج سینی‌ها خارج کنید.
- با دقت همه دستورالعمل‌های این بروشور را بخوانید و آن را در دسترس قرار دهید، این دستورالعمل‌ها برای همه مدل‌ها کاربرد دارد.
- برای استفاده از سینی‌های وافل‌ساز به دستورالعمل‌های حفظ ایمنی و بروشور دستگاه مراجعه کنید.
- قبل از استفاده بررسی کنید که هر دو طرف سینی‌ها تمیز باشد.
- برای جلوگیری از آسیب رسیدن به سینی‌ها، فقط از دستگاه مخصوص استفاده از آنها استفاده کنید (مثلاً از گذاشتن آنها در داخل فر یا روی اجاق گاز یا روی اجاق برقی خودداری کنید).
- مطمئن شوید که سینی‌ها ثابت هستند، جای آنها درست است و محکم روی دستگاه قرار گرفته‌اند. فقط از سینی‌های ارائه‌شده یا خریداری‌شده از مرکز خدمات مجاز استفاده کنید.
- همیشه از یک کاردک پلاستیکی یا چوبی استفاده کنید تا پوشش سینی‌های وافل‌ساز آسیب نبیند.
- از برش دادن غذا روی سینی‌ها خودداری کنید.
- سینی‌های وافل‌ساز را در آب فرو نبرید یا وقتی داغ هستند آنها را روی سطوح شکننده قرار ندهید.
- برای حفظ کیفیت پوشش نچسب، وقتی سینی‌ها خالی هستند آنها را به مدت طولانی داغ نکنید.
- از جابه‌جا کردن سینی‌های وافل‌ساز هنگامی که داغ است خودداری کنید.
- هرگز دستگاه را بدون سینی‌های پخت داغ نکنید.
- وقتی از دستگاه برای اولین بار استفاده می‌کنید، سینی‌ها را بشوید، کمی روغن روی آنها بریزید و با پارچه‌ای نرم آنها را پاک کنید.
- وسایل آشپزی را روی سطوح پخت دستگاه قرار ندهید.
- توصیه می‌کنیم از یک اسفنج، آب ولرم و کمی مایع ظرف‌شویی برای تمیز کردن سینی‌های وافل‌ساز استفاده کنید، سپس آنها را کاملاً آب بکشید تا هرگونه مایع باقیمانده پاک شود. آنها را به آرامی با یک حوله کاغذی خشک کنید.
- از استفاده از اسکاچ زبر، سیم ظرف‌شویی یا محصولات پاک‌کننده ساینده دیگر برای تمیز کردن هر قسمتی از گریل خودداری کنید؛ فقط از پدهای تمیزکاری نایلونی یا غیرفلزی استفاده کنید. اگر سینی‌های وافل‌ساز به دشواری پاک می‌شوند، آنها را در آب داغ و کمی مایع شوینده خیس کنید.

Вафля тәрелкелеріне қатысты ұсыныстар:

- Тәрелкелердің ішіндегі және сыртындағы қаптаманы, жапсырмаларды және түрлі аксессуарларды түгел алып тастаңыз.
- Осы брошюрадағы нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз. Ол түрлі үлгілерге қатысты жазылған. Оны жақын жерге қойып қойыңыз.
- Құрылғының брошюрасын және вафля тәрелкелерін қолдануға қатысты қауіпсіздік нұсқауларын қараңыз.
- Қолданар алдында тәрелкенің екі беті де таза екенін тексеріңіз.
- Тәрелкелерді зақымдап алмау үшін оларды тек арнайы әзірленген құрылғымен ғана пайдаланыңыз (мысалы, оларды пешке, газ немесе электр плитасына қоймаңыз).
- Тәрелкелердің нық тұрғанына, жақсы орналастырылғанына және құрылғыға қауіпсіз бекітілгеніне көз жеткізіңіз. Тек рұқсат етілген қызмет көрсету орталығынан жеткізілген немесе сатып алынған тәрелкелерді пайдаланыңыз.
- Вафля тәрелкелерінің беткі қабаттарын сақтау үшін пластиктен немесе ағаштан жасалған қалақша пайдаланыңыз.
- Тәрелкелердің үстіне азық-түлік турамаңыз.
- Қызып тұрған вафля тәрелкелерін суға салмаңыз немесе тез сынатын беттерге қоймаңыз.
- Беткі қабатының күйдірмейтін сипатын сақтау үшін, бос күйде өте ұзақ қыздыруға болмайды.
- Вафля тәрелкелерін ыстық кезде ұстауға болмайды.
- Ас әзірлеу тәрелкелері жоқ құрылғыны қыздыруға болмайды.
- Алғаш рет пайдаланғанда, тәрелкелерді жуыңыз, оған аздап май құйыңыз және оны жұмсақ шүберекпен сүртіңіз.
- Құрылғының ас әзірленетін жеттеріне асуі жабдықтарын қоюға болмайды.
- Вафля тәрелкелерін тазалау үшін губка, жылы су және аздаған ыдыс жуғыш құрал пайдаланғаныңыз жөн, содан кейін қалдықтарды кетіру үшін дұрыстап шайып тастаңыз. Тиісті сүлгімен ақырындап құрғатып алыңыз.
- Грильдің ешбір бөлігін металл ысқышпен, болаттан жасалған жөкемен немесе абразивті тазалау өнімдерімен тазаламаңыз. Тек Нейлон немесе металл емес тазалау ысқыштарын пайдаланыңыз. Қандай да бір қиындыққа тап болсаңыз, жуғыш сұйықтықтың көмегімен вафля тәрелкелерін ыстық суға салыңыз.



- ① Вафля тәрелкелері
- ② Шөміш
- ③ Жылжымалы тұғыр

ЕСКЕРТПЕ: Вафля тәрелкелерімен бірдеңе пісіру үшін, берілген жылжымалы тұғырдың көмегімен OptiGrill көлденең қойылуы керек.

Optigrill+ initial / Optigrill+ / Optigrill Smart Optigrill+ Elite



ТҰҒЫРДЫ ОРНАЛАСТЫРУ:

Құрылғыны төңкеріп қойыңыз да, тамшыға арналған науаны алып тастаңыз. Жылжымалы тұғырды грильдің астына қойыңыз. Бұл тұғырдың көмегімен грильді екі түрлі позицияда қоюға болады:

*Тұғыр артқа қарап тұрады: гриль такталарымен немесе пеш аксессуарларымен (үлгісіне қарай) пісіруге арналған позиция.

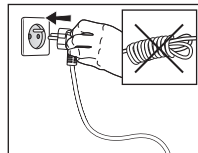
**Тұғыр алға қарай еңкейіп, гриль көлденең орналастырылады: вафля тәрелкелерімен пісіруге арналған позиция.

Алғаш рет қолданып жатқанда ғана тұғырды грильге орналастыру керек және оны алып тастауға болмайды. Одан кейін пайдаланғанда, тұғырды алға немесе артқа қарай қажетті позицияға (гриль немесе вафля) еңкейтіп қояуға болады.

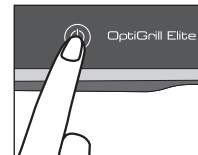
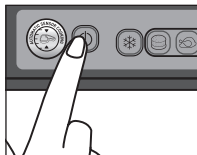
ПІСІРУ:

1. OptiGrill қосылып тұрса және вафля тәрелкелерін қолданғыңыз келсе, грильді қуат көзінен ажыратып, кемінде 2 сағат суытып алыңыз.

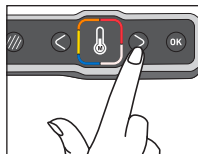
2. Грильді вафля режиміне (**) қойып, тамшы науасын қайта орнатыңыз. Грильді ашыңыз, пісіру тәрелкелерін алып, олардың орнына вафля тәрелкелерін орнатыңыз. Алдымен астыңғы тәрелкені, содан кейін үстіңгі тәрелкені салыңыз.



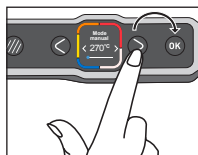
3. Құрылғыны жауып, қуат көзіне қосыңыз.



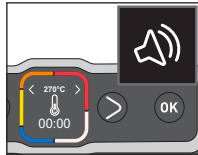
4. Қосу/өшіру түймесін басыңыз.



5. OptiGrill әдепкіде қол режиміне ауысады. Қызыл түс параметрін таңдаңыз (OptiGrill Elite: 270°C).



6. OK түймесін басып, құрылғыны алдын ала қыздыра бастаңыз.



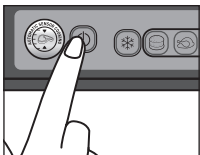
7. Қажетті температураға жеткенде, гриль дыбыстық сигнал шығарып, ескертеді. Құрылғыны пайдалана беруге болады.



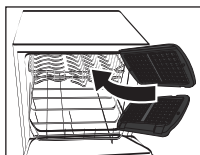
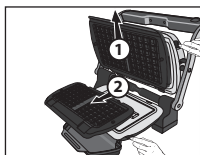
8. Құрылғыны ашыңыз, кішкентай шаршылардың үсті жабылғанға дейін астыңғы тәрелкеге бір шөміш қамыр (шөмішті бетіне дейін толтырмаңыз) салыңыз. Қамыр асып-тасып кететін болса, тамшы науасы орнында тұруы керек. Бұл әрекет аяқталған соң, құрылғыны жабыңыз.



9. 2-3 минут пісіріңіз. Құрылғыны ашыңыз, вафляларды шығарыңыз. Тағы қамыр салып, екінші партиясын пісіруіңізге болады.



10. Қосу/Өшіру түймесін басып, пісіру процесін аяқтаңыз. Түймелердің барлығы өшеді және гриль пісіруді тоқтатады. Құрылғыны қуат көзінен ажыратып, **2 сағат** суытып алыңыз.



11. Грильді ашыңыз да, үстіңгі вафля тәрелкесін, содан кейін астыңғысын алыңыз.
ЕСКЕРТУ: беттері ыстық болады, сондықтан пешке арналған қолғап киіп алғаныңыз жөн.

12. Вафля тәрелкелері мен тамшы науасын ыдыс жуғыш машинаға салуға болады.

РЕЦЕПТ: БЕЛЬГИЯЛЫҚ ВАФЛЯЛАР

10 вафля / Дайындау уақыты: 15 мин / Пісіру уақыты: 2-3 мин

Бағдарлама: Қолмен

300 г ұн, 10 г қамыр қопсытқышы, тұз, 75 г қант ұнтағы, 100 г сары май, 2 жұмыртқа, 500 мл сүт

1. Ұнға қамыр қопсытқыш салып араластырыңыз.
2. Шұңқыр жасап, тұз, қант, еріген сары май және жұмыртқа қосыңыз.
3. Баяу сүт қосыңыз.
4. Қамырды 1 сағат тындырып қойыңыз.
5. OptiGrill көлденең тұратындай тұғырды алға қарай еңкейтіңіз. Вафля тәрелкелерін OptiGrill құрылғысына салыңыз. Грильді қосыңыз. "Қолмен" режимін және қызыл түсті параметрді таңдаңыз (OptiGrill Elite: 270°C). OK түймесін басып, құрылғыны алдын ала қыздыра бастаңыз. Қажетті температураға жеткенде, гриль дыбыстық сигнал шығарып, ескертеді. Құрылғыны пайдалана беруге болады.
6. Берілген шөміштің көмегімен қамырды салыңыз (шөмішті үстіне дейін толтырмаңыз). 2-3 минут пісіріңіз. Барлық қамырды пісіріп болғанға дейін осы қадамдарды қайталаңыз.

FR	p. 3 – 6	Recette Gaufres Belges	p. 6
EN	p. 7 – 10	Belgian waffles recipe	p. 10
DE	p. 11 – 14	Rezept für Belgische Waffeln	p. 14
NL	p. 15 – 18	Recept voor Belgische wafels	p. 18
ES	p. 19 – 22	Receta de gofres belgas	p. 22
PT	p. 23 – 26	Receita de waffles belgas	p. 26
IT	p. 27 – 30	Ricetta waffle belgi	p. 30
EL	p. 31 – 34	Συνταγή για βελγικές βάφλες	p. 34
DA	p. 35 – 38	Opskrift på belgiske vafler	p. 38
SV	p. 39 – 42	Recept på belgiska våfflor	p. 42
NO	p. 43 – 46	Oppskrift på belgiske vafler	p. 46
FI	p. 47 – 50	Belgialaisten vohvelien resepti	p. 50
PL	p. 51 – 54	Przepis na gofry belgijskie	p. 54
RU	p. 55 – 58	Рецепт бельгийских вафель	p. 58
UK	p. 59 – 62	Рецепт бельгійських вафель	p. 62
CS	p. 63 – 66	Recept na belgické vafle	p. 66
SK	p. 67 – 70	Recept na belgické vafle	p. 70
HU	p. 71 – 74	Belga gofri recept	p. 74
BG	p. 75 – 78	Рецепта за белгийски гофрети	p. 78
HR	p. 79 – 82	Recept za belgijske vafle	p. 82
RO	p. 83 – 86	Rețetă gofre belgiene	p. 86
SL	p. 87 – 90	Recept za belgijske vafle	p. 90
BS	p. 91 – 94	Recept za belgijske vafle	p. 94
SR	p. 95 – 98	Recept za belgijske vafle	p. 98
ET	p. 99 – 102	Belgia vahvlite retsept	p. 102
LT	p.103 – 106	Belgiškų vaflių receptas	p. 106
LV	p.107 – 110	Belģu vafeļu recepte	p. 110
KO	p.111 – 114	벨기에 와플 조리법	p. 114
TR	p.115 – 118	Belçika waffle tarifi	p. 118
AR	p.122 – 119	وصفة الفطائر البلجيكية	p. 122
FA	p.126 – 123	دستور تهیه وافل بلژیکی	p. 126
KK	p.127 – 130	Бельгиялық вафлялар рецепті	p. 130