

OptiGrill Snacking & Baking

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



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

Kompatibel med:
Yhteensopivuus:
Compatible con:
Compatível com:
Compatible con:
Συμβατό με:

Совместим с:
Сумісний з:
Uyumlu olduđu cihazlar:
امتوافقة مع:
سازگار با:
Kompatybilnoš z:

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

OptiGrill Initial
OptiGrill+
OptiGrill Smart
OptiGrill Elite

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

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

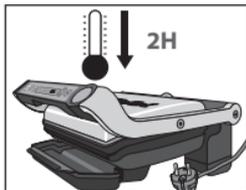
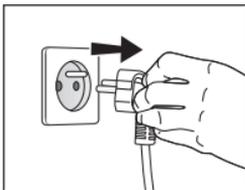
Модели:
Модели:
Modeller:
الموديلات:
مدل ها:
Modele:

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

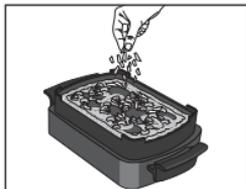
GC706 xx
GC71 xx
GC73 xx
GR71 xx
GO71 xx
GC75 xx
series

Рекомендации по использованию насадки для запекания

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



1. Если OptiGrill уже работает и необходимо использовать насадку, отсоедините гриль от розетки электросети и дайте ему остыть не менее 2 часов.

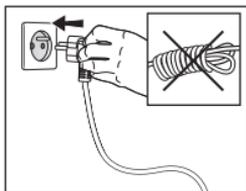
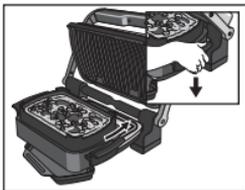


2. Положите ингредиенты в насадку для запекания.

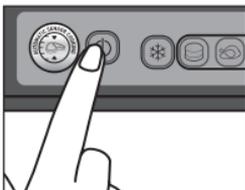


3. Откройте гриль, снимите нижнюю пластину и установите на ее место насадку.

ВНИМАНИЕ! Убедитесь, что верхняя пластина гриля установлена правильно.



4. Закройте гриль и подключите его к электросети.



5. Нажмите кнопку включения.



6. Выберите ручной режим и требуемую температуру:

	Температура в °С для OptiGrill+	Температура в °С для OptiGrill Elite
	85 110	120 150
	150 165	160 190
	190 205	200 230
	240 255	240 270



7. Нажмите кнопку , чтобы начать приготовление пищи.

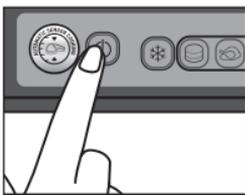
RU



8. При достижении нужной температуры гриль подает звуковой сигнал. Начинается процесс приготовления.



9. Температуру можно регулировать во время процесса приготовления.

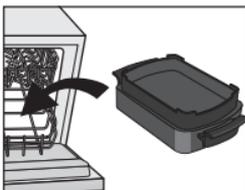


10. Чтобы закончить процесс приготовления, нажмите на кнопку выключения. Гриль выключается и процесс нагревания/приготовления останавливается.



11. Откройте гриль и извлеките насадку.

ВНИМАНИЕ! Горячая поверхность! Рекомендуется использовать перчатки.



12. Насадку можно мыть в посудомоечной машине.