

# OptiGrill Waffle Plates



Compatible avec:  
Compatible with:  
Kompatibel mit:  
Geschikt voor:  
Compatible con:  
Compatível com:  
Compatibile con:  
Συμβατό με:  
Kompatible med:  
Kompatibel med:  
Kompatibel med:  
Yhteensopivaus:  
Pasuje do:  
Совместимость:

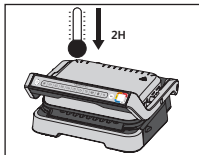
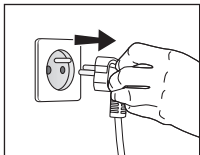
Сумісний з:  
Kompatibilní s:  
Kompatibilný s:  
A következővel kompatibilis:  
Съвместими с:  
Kompatibilno s:  
Compatibil cu:  
Združljivo z:  
Kompatibilno sa:  
Kompatibilno sa:  
Ühildub:  
Tinka:  
Saderīgās ar:  
متوافقة مع:

Optigrill 2in1 Optigrill 4in1  
GC77 GI77 GO77

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  
AR  
KK

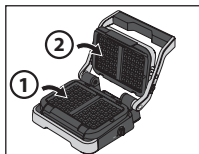
## Recommandations pour l'utilisation des plaques gaufres :

- 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.

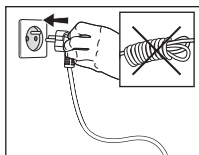
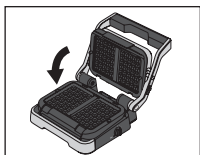


### CUISSON :

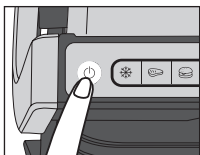
1. Si votre Optigrill est déjà en marche et que vous voulez utiliser vos plaques gaufres, débranchez le grill et laissez-le refroidir pendant au moins 2 heures.



2. 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.



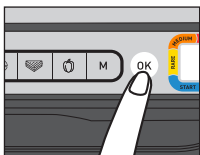
3. Fermez et branchez l'appareil.



4. Appuyez sur le bouton marche/arrêt.



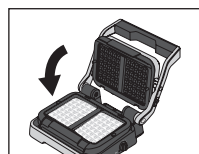
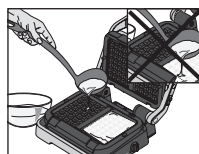
5. Optigrill bascule automatiquement en mode manuel. Sélectionnez le réglage de couleur rouge.



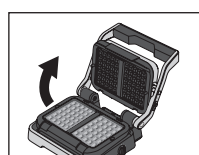
6. Démarrez le préchauffage en appuyant sur le bouton OK.



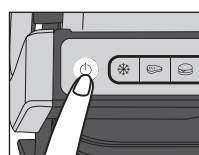
7. Quand la température souhaitée est atteinte, le grill émet un signal sonore. L'appareil est prêt pour l'utilisation.



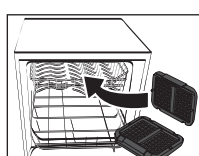
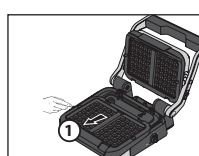
8. Ouvrez l'appareil et remplissez la plaque inférieure avec une louche de pâte jusqu'à recouvrir le sommet des petits carrés. Le bac à jus doit être laissé au cas où la pâte coulerait. Une fois l'action terminée, fermez l'appareil.



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.

## 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

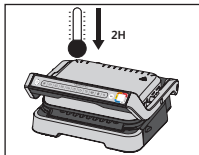
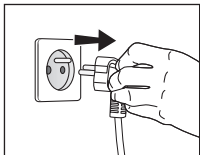
1. Mélangez la farine et la levure dans un saladier.
2. Faites un puits et ajoutez le sel, le sucre, le beurre fondu et les œufs entiers.
3. Délayez peu à peu avec le lait.
4. Laissez reposer la pâte 1 heure.
5. Placez les plaques gaufres dans votre Optigrill. Allumez le grill. Sélectionnez le mode manuel et le réglage de couleur rouge. 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.
6. Versez la pâte. Faites cuire 2-3 minutes. Renouvelez les fournées jusqu'à épuisement de la pâte.

## Recommendations for the use of waffle plates:

EN

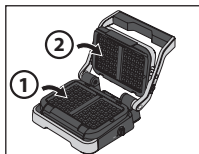
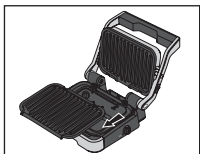
- Remove all the packaging, stickers and various accessories from inside and outside of the plates.
- Carefully read the instructions in this leaflet, which apply to the different models, and keep them close to hand.
- Refer to the appliance leaflet and safety instructions for using waffle plates.
- 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.



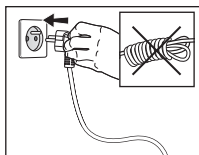
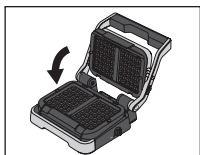


### COOKING:

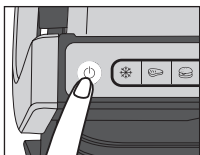
1. If your OptiGrill is already on and you want to use your waffle plates, unplug the grill and let it cool down for at least 2 hours.



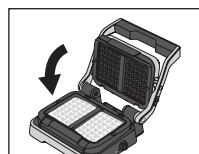
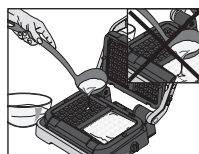
2. Open the grill, remove the cooking plates and replace them with the waffle plates. Fit the bottom plate first, then the top plate.



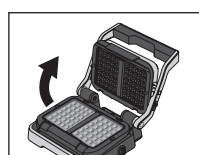
3. Close and plug in the appliance.



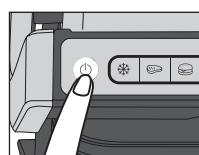
4. Press the On/Off button.



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



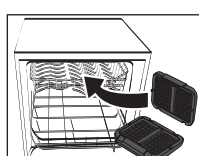
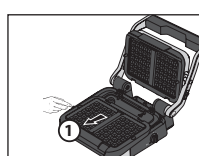
8. Open the appliance and fill the bottom plate with a ladle of batter until the top of the small squares is covered. The drip tray should be left in case the batter overflows. When this action is complete, close the appliance.
9. Cook for 2-3 minutes. Open the appliance and remove the waffles. You can make a second batch immediately by introducing more batter.



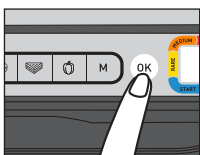
10. End the cooking process by pressing the On/Off button. All the buttons will turn off and the grill will stop cooking. Unplug the appliance and let it cool for **2 hours**.



5. OptiGrill switches to manual mode as default. Select the red colour setting.



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.



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

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

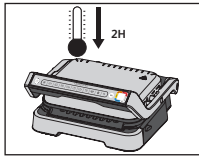
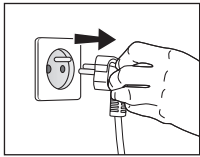
300 g flour - 10 g baking powder - Salt - 75 g caster sugar - 100 g butter - 2 eggs - 500 ml milk

1. Combine the flour and baking powder in a bowl.
2. Make a well and add the salt, sugar, melted butter and eggs.
3. Slowly add the milk.
4. Let the batter rest for 1 hour.
5. Place the waffle plates in your OptiGrill. Turn on the grill. Select Manual mode and the red colour setting. 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.
6. Pour the batter. Cook for 2–3 minutes. Repeat until you have used all the batter.

## Empfehlungen für die Verwendung von Waffelplatten:

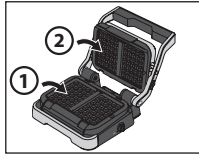
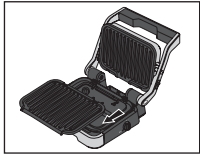
- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien, Aufkleber und verschiedene Zubehörteile von der Innen- und Außenseite der Platten.
- Lesen Sie die Anweisungen für die verschiedenen Modelle in dieser Broschüre sorgfältig durch und bewahren Sie sie griffbereit auf.
- Beachten Sie die Gebrauchsanweisung und 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.

DE

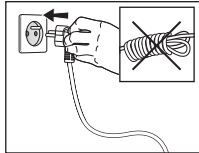
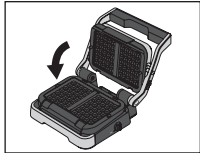


### VERWENDUNG:

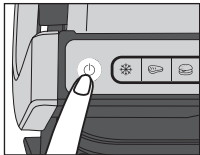
1. Wenn der OptiGrill bereits eingeschaltet ist und Sie die Waffelplatten verwenden möchten, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie den Grill mindestens zwei Stunden abkühlen.



2. 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.



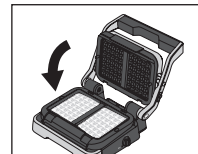
3. Schließen Sie das Gerät und stecken Sie es ein.



4. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste.



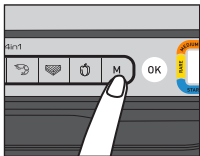
7. Wenn die gewünschte Temperatur erreicht wurde, gibt der Grill ein akustisches Signal ab, um Sie darauf aufmerksam zu machen. Das Gerät ist jetzt einsatzbereit.



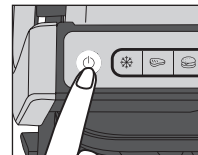
8. Öffnen Sie das Gerät und gießen Sie mit einer Kelle Teig in die untere Platte bis die Oberseite der kleinen Quadrate bedeckt ist. Die Abtropfschale sollte angebracht bleiben, falls der Teig überläuft. Wenn dieser Vorgang abgeschlossen ist, schließen Sie das Gerät.



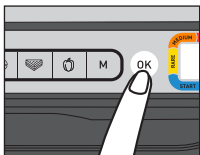
9. Lassen Sie das Gerät 2-3 Minuten laufen. Öffnen Sie das Gerät und entfernen Sie die Waffeln. Sie können sofort weitere Waffeln zubereiten, indem Sie mehr Teig in die Platte gießen.



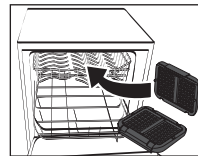
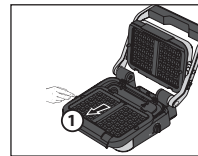
5. Der OptiGrill schaltet standardmäßig in den manuellen Modus. Wählen Sie die rote Farbeinstellung.



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.



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



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.

## REZEPT: BELGISCHE WAFFELN

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

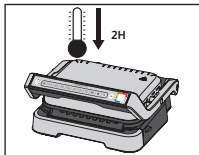
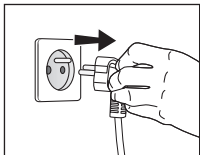
Programm: Manuell

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. Legen Sie die Waffelplatten in den OptiGrill. Schalten Sie Ihren OptiGrill ein. Wählen Sie den manuellen Modus und die rote Farbeinstellung. 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 in die untere Platte. Lassen Sie das Gerät 2–3 Minuten laufen. Wiederholen Sie diesen Vorgang, bis Sie den gesamten Teig verwendet haben.

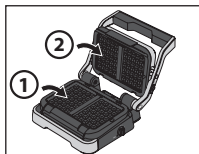
## Aanbevelingen voor het gebruik van wafelplaten:

- 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.

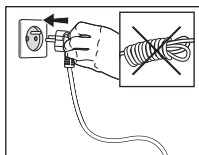
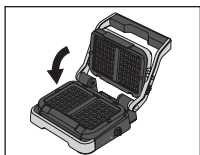


### BAKKEN:

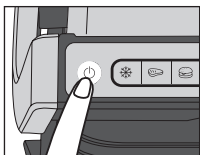
1. Als uw OptiGrill al is ingeschakeld en u de wafelplaten wilt gebruiken, haal dan de stekker uit het stopcontact en laat de grill ten minste 2 uur afkoelen.



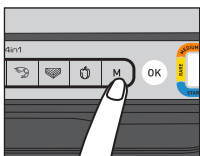
2. Open de grill, verwijder de bakplaten en vervang ze door de wafelplaten. Breng eerst de onderste plaat aan en vervolgens de bovenste plaat.



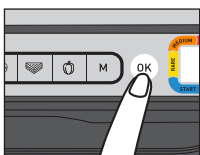
3. Sluit het apparaat en steek de stekker weer in het stopcontact.



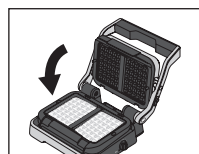
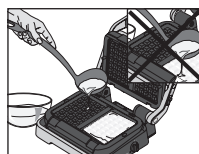
4. Druk op de aan/uit-knop.



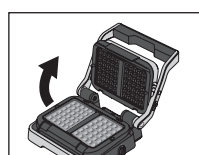
5. OptiGrill schakelt standaard over naar de handmatige modus. Selecteer de rode kleurinstelling.



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

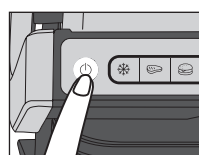


7. De grill maakt een geluid om u te waarschuwen wanneer de gewenste temperatuur is bereikt. Het apparaat is klaar voor gebruik.

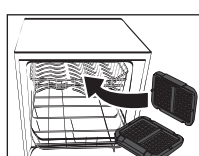
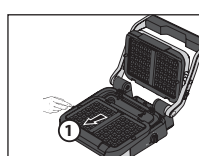


8. Open het apparaat en vul de onderste plaat met een lepel beslag tot de bovenkant van de kleine vierkantjes is bedekt. De lekbak moet blijven zitten voor het geval het beslag gaat overstromen. Sluit het apparaat wanneer deze handeling is voltooid.

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.

## RECEPT: BELGISCHE WAFELS

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

Programma: Handmatig

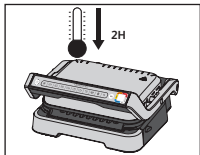
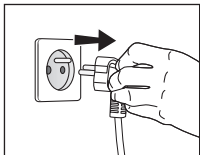
300 g bloem - 10 g bakpoeder - zout - 75 g basterdsuiker - 100 g boter - 2 eieren - 500 ml melk

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. Plaats de wafelplaten in uw OptiGrill. Schakel de grill in. Selecteer de handmatige modus en de rode kleurinstelling. 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. Bak 2-3 minuten. Herhaal dit totdat u al het beslag hebt gebruikt.

## Recomendaciones de uso de las placas para gofres:

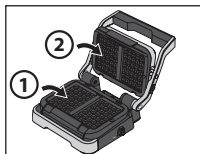
- Retira todo el embalaje, las pegatinas y los distintos accesorios del interior y del exterior de las placas.
- Lee atentamente las instrucciones de este folleto, que se aplican a los diferentes modelos, y manténlas a mano.
- Consulta el folleto del aparato y las instrucciones de seguridad al utilizar 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.

ES

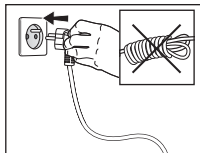
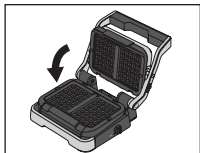


### COCCIÓN:

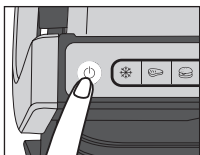
1. Si el OptiGrill ya está encendido y quieres utilizar las placas para gofres, desenchufa el grill y deja que se enfríe durante al menos 2 horas.



2. Abre el grill, quita las placas de cocción y cámbialas por las placas para gofres. Coloca primero la de abajo y, luego, la de más arriba.



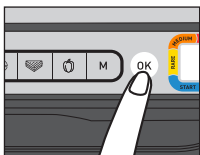
3. Cierra y enchufa el aparato.



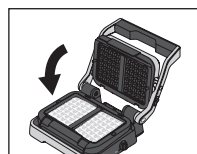
4. Pulsa el botón encender/apagar.



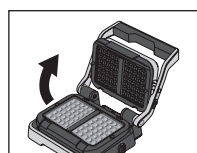
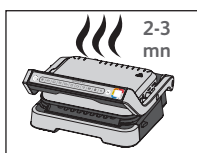
5. El OptiGrill cambia al modo manual por defecto. Selecciona el ajuste de color rojo.



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

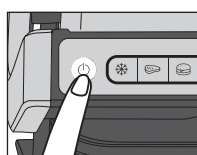


7. El grill emitirá un sonido para avisarte de que se ha alcanzado la temperatura deseada. El aparato ya puede utilizarse.

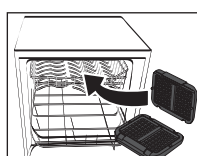


8. Abre el aparato y vierte una cucharada de la mezcla en la placa inferior hasta cubrir la parte superior de los cuadraditos. Hay que dejar la bandeja recogegotas por si se sale la mezcla. Cuando hayas hecho esto, cierra el aparato.

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.

## RECETA: GOFRES BELGAS

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

Programa: manual

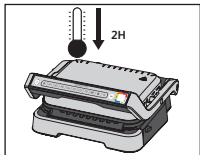
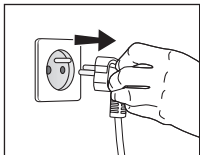
300 g de harina, - 10 g de levadura en polvo, sal, 75 g de azúcar extrafino, 100 g de mantequilla, 2 huevos, 500 ml de leche

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. Coloca las placas para gofres en el OptiGrill. Enciende el grill. Selecciona el modo manual y el ajuste de color rojo. 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. Cocina de 2 a 3 minutos. Repite los pasos con el resto de la masa.

## Recomendações para a utilização das placas de waffles:

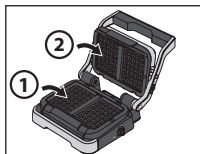
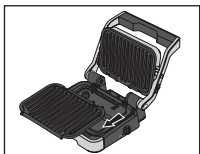
- Retire toda a embalagem, autocolantes e vários acessórios do interior e exterior das placas.
- Leia atentamente as instruções presentes neste folheto, que se aplicam aos diferentes modelos, e mantenha-as à mão para futuras consultas.
- Consulte o folheto do aparelho e as instruções de segurança para 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.



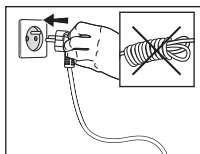
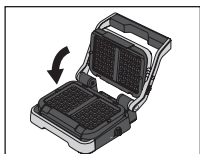


### COZINHAR:

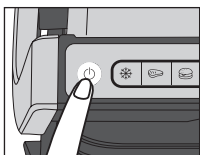
1. Se o OptiGrill já estiver ligado e pretender utilizar as placas de waffles, desligue o grelhador e deixe-o arrefecer durante, pelo menos, 2 horas.



2. 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.



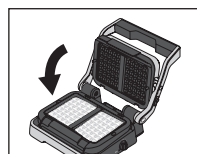
3. Feche e ligue o aparelho.



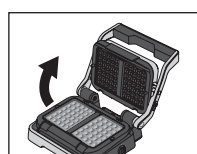
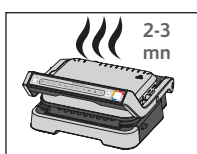
4. Prima o botão On/Off (ligar/desligar).



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



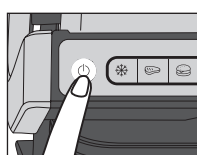
8. Abra o aparelho e encha a placa inferior com uma concha de massa até que a parte superior dos quadrados pequenos esteja coberta. A gaveta de recolha de pingos deve ser deixada no lugar na eventualidade de a massa transbordar. Quando concluir esta ação, feche o aparelho.



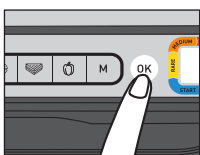
9. Cozinhe entre 2 e 3 minutos. Abra o aparelho e retire os waffles. Pode preparar imediatamente uma segunda dose colocando mais massa.



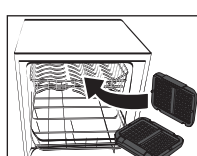
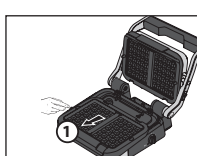
5. O OptiGrill muda para o modo manual por predefinição. Seleccione a definição de cor vermelha.



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**.



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



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.

## RECEITA: WAFFLES BELGAS

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

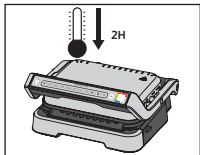
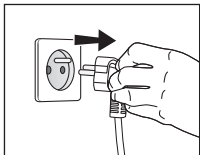
Programa: manual

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. Coloque as placas de waffles no OptiGrill. Ligue o grelhador. Seleziona o modo manual e a definição de cor vermelha. Inicie o pré-aquecimento do aparelho premendo 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. Cozinhe entre 2 e 3 minutos. Repita até ter utilizado toda a massa.

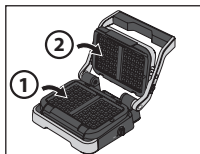
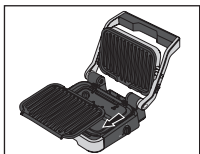
## Raccomandazioni per l'uso di piastre per waffle:

- 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.

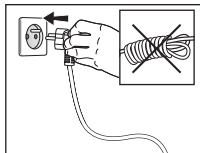
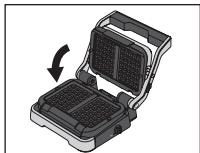


### COTTURA:

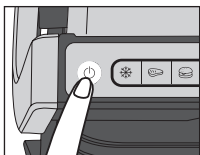
1. Se l'OptiGrill è già accesa e si desidera utilizzare le piastre per waffle, scollegare la griglia e lasciarla raffreddare per almeno 2 ore.



2. Aprire la griglia, rimuovere le piastre di cottura e sostituirle con le piastre per waffle. Montare prima la piastra inferiore, poi la piastra superiore.



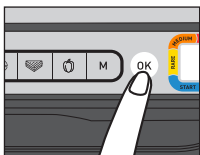
3. Chiudere e collegare l'apparecchio alla presa di corrente.



4. Premere il pulsante Avvio/Arresto.



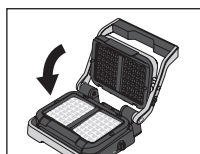
5. Per impostazione predefinita, OptiGrill passa alla modalità manuale. Selezionare l'impostazione del colore rosso.



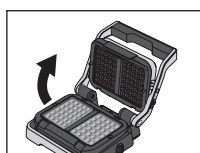
6. Iniziare a preriscaldare l'apparecchio premendo il pulsante OK.



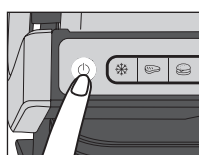
7. La griglia emetterà un segnale acustico per avvisare quando la temperatura desiderata è stata raggiunta. L'apparecchio è pronto per l'uso.



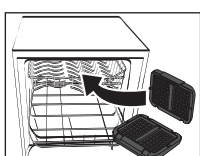
8. Aprire l'apparecchio e riempire la piastra inferiore con un mestolo di pastella fino a quando la parte superiore dei quadratini non è coperta. Il vassoio raccogliogocce deve essere lasciato in caso di trabocco della pastella. Al termine di questa operazione, chiudere il coperchio.



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

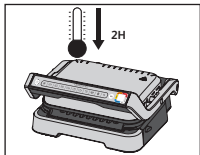
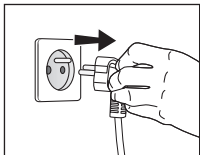
300 g di farina - 10 g di lievito in polvere - Sale - 75 g di zucchero bianco extrafine- 100 g di burro - 2 uova - 500 ml di latte

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. Posizionare le piastre per waffle nell'OptiGrill. Accendere la griglia. Selezionare la modalità manuale e l'impostazione del colore rosso. 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. Cuocere per 2-3 minuti. Ripetere l'operazione con tutta la pastella rimanente.

## Συστάσεις για τη χρήση των πλακών για βάφλες:

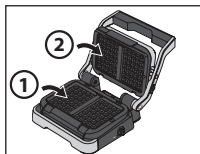
- Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας, τα αυτοκόλλητα και τα διάφορα εξαρτήματα από το εσωτερικό και το εξωτερικό των πλακών.
- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες σε αυτό το φυλλάδιο, οι οποίες ισχύουν για τα διάφορα μοντέλα, και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Ανατρέξτε στο φυλλάδιο της συσκευής και 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 επιστροφή 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 αντικολλητικές ιδιότητες της επιστροφής, 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 ξεπλύνετε 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 νάιλον ή μη μεταλλικά σφουγγαράκια. Εάν αντιμετωπίζετε δυσκολίες, μουλιάστε τις πλάκες για βάφλες σε καυτό νερό με υγρό πιάτων.

EL

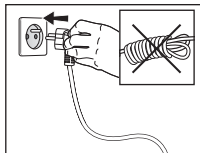
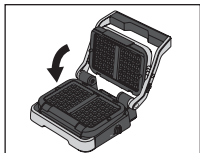


### ΨΗΣΙΜΟ:

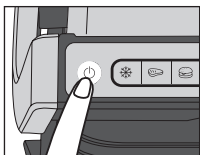
1. Εάν το OptiGrill είναι ήδη ενεργοποιημένο και θέλετε να χρησιμοποιήσετε τις πλάκες για βάφλες, αποσυνδέστε την ψηστήρα και αφήστε τη να κρυώσει για τουλάχιστον 2 ώρες.



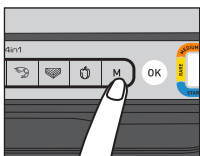
2. Ανοίξτε την ψησταριά, αφαιρέστε τις πλάκες ψησίματος και αντικαταστήστε τις με τις πλάκες για βάφλες. Τοποθετήστε πρώτα την κάτω πλάκα και μετά την επάνω πλάκα.



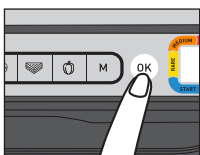
3. Κλείστε και συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα.



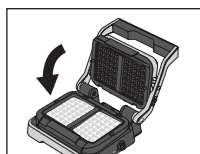
4. Πατήστε το κουμπί ON/OFF.



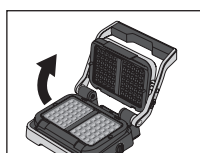
5. Το OptiGrill μεταβαίνει στη μη αυτόματη λειτουργία ως προεπιλογή. Επιλέξτε τη ρύθμιση κόκκινου χρώματος.



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

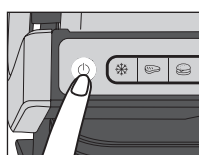


7. Θα ακουστεί ένας ήχος από την ψησταριά, για να σας ειδοποιήσει όταν επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία. Η συσκευή είναι έτοιμη για χρήση.

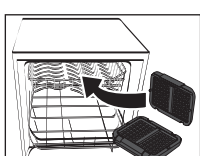


8. Ανοίξτε τη συσκευή και γεμίστε την κάτω πλάκα με μια κουταλιά ρευστής ζύμης μέχρι να καλυφθεί το πάνω μέρος των μικρών τετραγώνων. Ο δίσκος συλλογής πρέπει να παραμείνει σε περίπτωση που ξεχειλίσει η ρευστή ζύμη. Όταν ολοκληρωθεί αυτή η ενέργεια, κλείστε τη συσκευή.

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.

## ΣΥΝΤΑΓΗ: ΒΕΛΓΙΚΕΣ ΒΑΦΛΕΣ

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

Πρόγραμμα: Χειροκίνητο

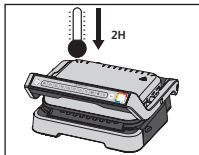
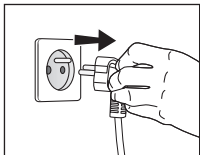
300 γρ. αλεύρι - 10 γρ. μπέικιν πάουντερ - αλάτι - 75 γρ. ζάχαρη άχνη - 100 γρ. βούτυρο - 2 αυγά - 500 ml γάλα

1. Ανακατέψτε το αλεύρι και το μπέικιν πάουντερ σε ένα μπολ.
2. Κάντε μια λακκούβα 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. Τοποθετήστε τις πλάκες για βάφλες στο OptiGrill. Ανάψτε τη συσκευή. Επιλέξτε τη Μη αυτόματη λειτουργία και τη ρύθμιση κόκκινου χρώματος. 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. Μαγειρέψτε για 2-3 λεπτά. Επαναλάβετε μέχρι να χρησιμοποιήσετε όλη τη ρευστή ζύμη.

## Anbefalinger ved brug af vaffelplader:

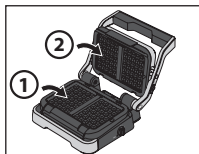
- Fjern al emballage, klistermærker og forskelligt tilbehør fra undersiden og ydersiden af pladerne.
- Læs omhyggeligt instruktionerne i denne folder, som gælder for de forskellige modeller, og hav dem altid ved hånden.
- Se folderen til apparatet og sikkerhedsinstruktionerne for brug af vaffelplader.
- 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.

DA

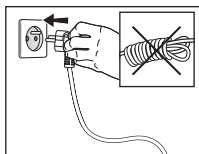
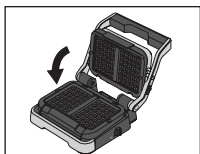


### TILBEREDNING:

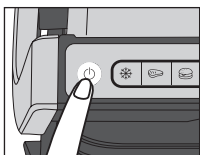
1. Hvis OptiGrill allerede er tændt, og du vil bruge vaffelpladerne, skal du tage stikket ud af stikkontakten og lade grillen køle af i mindst to timer.



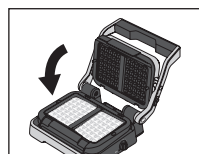
2. Åbn grillen, fjern pladerne, og udskift dem med vaffelpladerne. Sæt bundpladen i først og derefter den øverste plade.



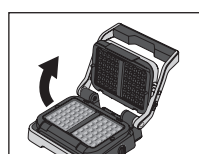
3. Luk og tilslut apparatet.



4. Tryk på tænd/sluk-knappen.



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

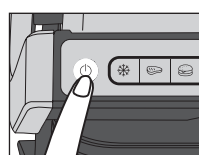


8. Åbn apparatet, og fyld bundpladen med en skefuld dej, indtil toppen af de små firkanter er dækket. Drypbakken skal være monteret i tilfælde af, at dejen løber over. Når denne handling er fuldført, skal du lukke apparatet.

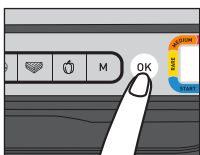
9. Tilbered i 2 til 3 minutter. Åbn apparatet, og fjern vafflerne. Du kan lave en portion mere med det samme ved at tilsætte mere dej.



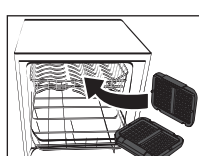
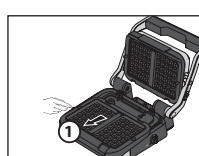
5. OptiGrill skifter til manuel tilstand som standard. Vælg den røde forveindstilling.



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.



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



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.



## OPSKRIFT: BELGISKE VAFLER

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

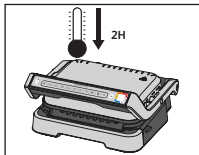
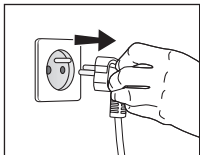
1. Bland mel og bagepulver i en skål.
2. Lav en fordybning, og tilsæt salt, sukker, smeltet smør og æg.
3. Tilsæt mælken langsomt.
4. Lad dejen hvile i en time.
5. Anbring vaffelpladerne i OptiGrill. Tænd grillen. Vælg manuel tilstand og den røde farveindstilling. Start forvarmning af apparatet ved at 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. Tilbered i 2 til 3 minutter. Gentag, indtil du har brugt al dejen.

## 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 modellererna och ha dem nära till hands.
- Läs hur du använder vaffelplåtarna i säkerhetsanvisningarna och i informationsbroschyren.
- 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, blötlägg vaffelplåtarna i varmt vatten med diskmedel.

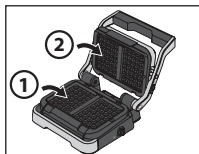
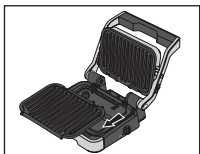
SV



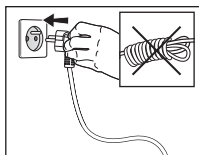
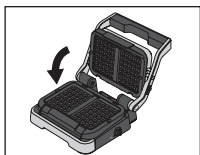


### MATLAGNING:

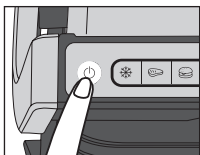
1. Om OptiGrill redan är på och du vill använda väffelplåtarna kopplar du ur grillen och låter den svalna i minst 2 timmar.



2. Öppna grillen, ta bort tillagningsplåtarna och ersätt dem med väffelplåtarna. Montera bottenplåten först och sedan den övre plåten.



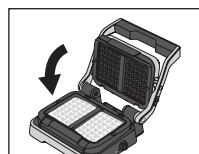
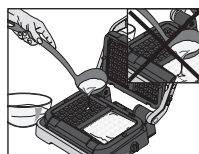
3. Stäng och anslut apparaten.



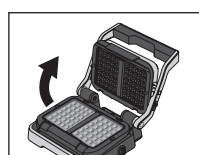
4. Tryck på på/av-knappen.



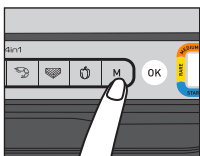
7. Grillen avger ett ljud som varnar dig när önskad temperatur har uppnåtts. Apparaten är nu redo att användas.



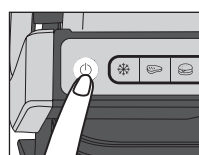
8. Öppna apparaten och fyll bottenplåten med en slev smet tills den översta av de små fyrkanterna är täckt. Droppskålen ska vara kvar om smeten rinner över. När allt är klart stänger du apparaten.



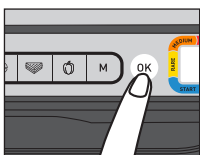
9. Tillaga i 2-3 minuter. Öppna apparaten och ta bort väfflorna. Du kan göra en andra sats direkt genom att lägga i mer smet.



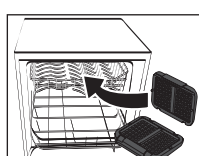
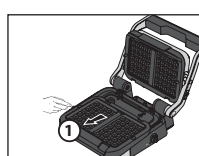
5. OptiGrill växlar till manuellt läge som standard. Välj den röda färginställningen.



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**.



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



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

12. Väffelplåtarna och droppskålen kan diskas i diskmaskin.

## RECEPT: BELGISKA VÅFFLOR

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

Program: Manuellt

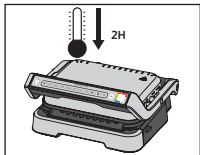
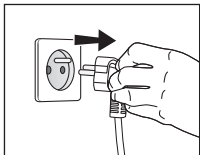
300 g mjöl – 10 g bakpulver – salt – 75 g strösocker – 100 g smör – 2 ägg – 500 ml mjölk

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. Placera våffelplåtarna i din OptiGrill. Slå på grillen. Välj manuellt läge och den röda färginställningen. 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. Tillaga i 2–3 minuter. Upprepa tills du har använt upp all smet.

## Anbefalinger for bruk av vaffelplater:

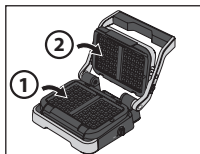
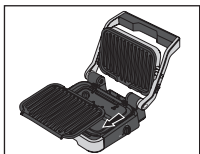
- Fjern emballasje, klistremerker og tilbehør fra innsiden og utsiden av platene.
- Les instruksjonene i dette heftet nøye. De gjelder for de ulike modellene. Ha heftet lett tilgjengelig.
- Les produkteftet og sikkerhetsinstruksjonene for informasjon om hvordan vaffelplatene skal brukes.
- Kontroller 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 nylonskrub eller kluter som ikke inneholder metall. Hvis det er vanskelig å rengjøre produktet, kan du legge vaffelplatene i varmt vann med litt oppvaskmiddel.

NO

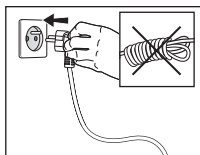
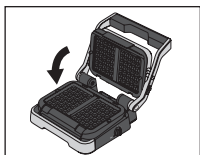


### MATLAGING:

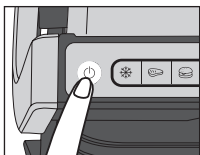
1. Hvis OptiGrill allerede er på og du vil bruke vaffelplatene, kobler du fra grillen og lar den avkjøles i minst to timer.



2. Åpne grillen, fjern kokeplatene, og monter vaffelplatene. Monter bunnplaten først, og deretter topplaten.



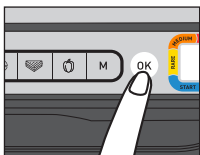
3. Lukk og koble til produktet.



4. Trykk på av/på-knappen.



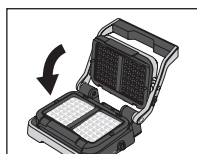
5. OptiGrill bytter til manuell modus som standard. Velg den røde fargeinnstillingen (OptiGrill Elite: 270°C).



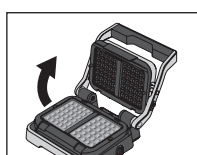
6. Trykk på OK-knappen for å starte forvarming av produktet.



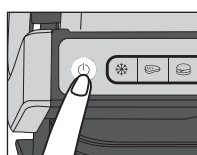
7. Grillen varsler deg når ønsket temperatur er nådd. Produktet er klart til bruk.



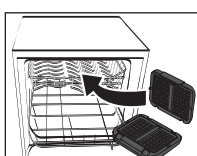
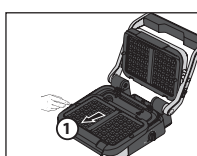
8. Åpne produktet og fyll bunnplaten med en øse med røre (ikke fyll øsen helt), til røren dekker toppen av de små rutene. Dryppbrettet skal være på plass i tilfelle røren flyter over. Når du har gjort dette, lukker du produktet.



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 vafler.



10. Trykk på av/på-knappen for å avslutte steking. Alle knappene slås av, og grillen stopper. Trekk ut støpselet, 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 grytekluter.

12. Vaffelplatene og dryppbrettet kan vaskes i oppvaskmaskin.

NO

## OPPSKRIFT: BELGISKE VAFLER

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

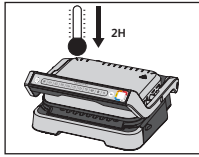
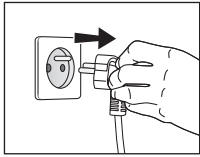
Program: Manuelt

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. Legg vaffelplatene i OptiGrill. Slå på grillen. Velg manuell modus og den røde fargeinnstillingen. 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. Stek i 2–3 minutter. Gjenta til du har brukt all røren.

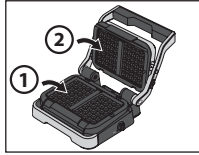
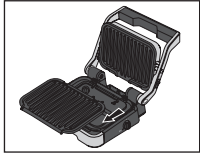
## Suosituksia vohvelilevyjen käyttöön:

- Poista kaikki pakkausmateriaali, tarrat ja muut tarvikkeet levyjen sisä- ja ulkopuolelta.
- Lue tämän vihkosen 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 puista 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. Huuhtelevy 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.

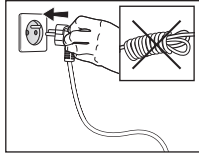
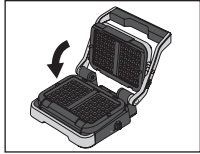


#### VOHVELEIDEN VALMISTUS:

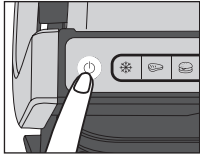
1. Jos OptiGrill on jo päällä ja haluat käyttää vohvelileivyjä, irrota laite pistorasiasta ja anna sen jäähtyä vähintään kaksi tuntia.



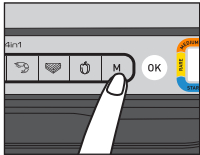
2. Avaa grilli ja vaihda paistolevyt vohvelileivyyhin. Asenna ensin alalevy ja sitten ylälevy.



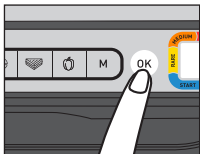
3. Sulje laite ja kytke se pistorasiiaan.



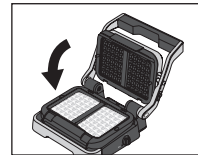
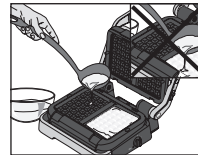
4. Paina virtapainiketta.



5. OptiGrill siirtyy automaattisesti manuaalitilaan. Valitse punainen asetus.



6. Käynnistä laitteen esilämmitys painamalla OK-painiketta.

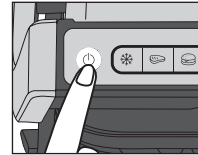


7. Grillistä kuuluu äänimerkki, kun haluttu lämpötila on saavutettu. Laitte on valmis käytettäväksi.



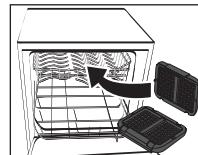
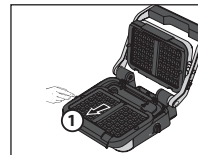
8. Avaa laite ja täytä alalevy kauhallisella taikinaa kunnes pienten neliöiden päät peittyvät. Tippa-astian tulee olla paikallaan, jotta mahdollinen ylimääräinen taikina ei valu pöydälle. Sulje tämän jälkeen laite.

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



4. Paina virtapainiketta.

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 vohvelileivyy ja sitten alempi. **VAROITUS:** Pinnat ovat kuumia. Suosittelemme käyttämään uunikintaita.

12. Vohvelileivyy ja tippa-astia voidaan pestä astianpesukoneessa.

## RESEPTI: BELGIALAISET VOHVELIT

10 vohvelia / esivalmistelut: 15 minuuttia / paisto aika: 2–3 min

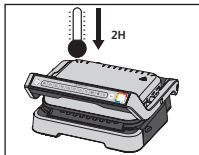
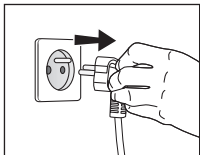
Tila: Manuaalinen

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. Aseta vohvelilevyt OptiGrilliin. Käynnistä grilli. Valitse manuaalitila ja punainen asetus. Käynnistä laitteen esilämmitys painamalla OK-painiketta. Grillistä kuuluu äänimerkki, kun haluttu lämpötila on saavutettu. Laite on valmis käytettäväksi.
6. Kaada taikina vohvelilevyille. Anna taikinan paistua 2–3 minuuttia. Paista kaikki vohvelit.

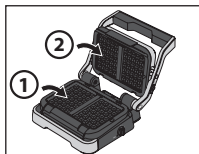
## Zalecenia dotyczące stosowania płyt do gofrów:

- 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 łopatką, 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, druciaków ani środków ściernych; używaj tylko nylonowych lub niemetalowych zmywaków. W razie trudności namocz płyty do gofrów w gorącej wodzie z płynem do mycia naczyń.

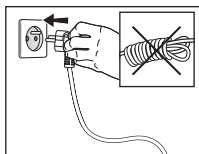
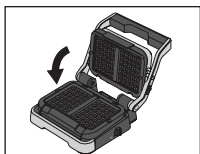


### GOTOWANIE:

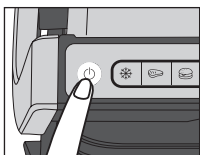
1. Jeśli Twój OptiGrill jest już włączony i chcesz użyć płyt do gofrów, wyjmij grill od zasilania i poczekaj co najmniej 2 godziny, aż ostygnie.



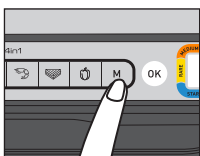
2. Otwórz grill, wyjmij płytki grzejne i wymień je na płyty do gofrów. Najpierw zamontuj płytę dolną, a następnie płytę górną.



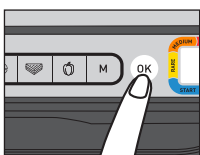
3. Zamknij i podłącz urządzenie do zasilania.



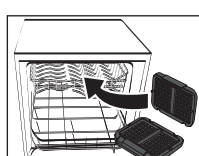
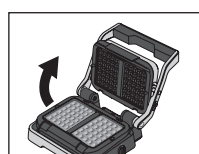
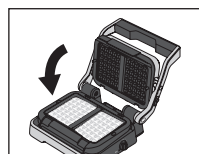
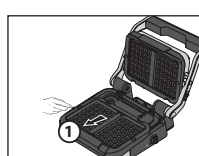
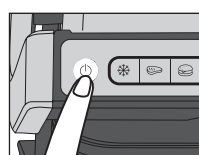
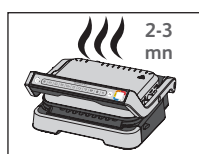
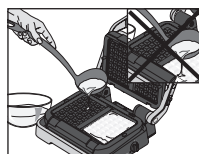
4. Naciśnij przycisk Wł./Wyt.



5. OptiGrill przełącza się domyślnie w tryb ręczny. Wybierz ustawienie koloru czerwonego.



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 napełnij dolną płytę chochłłą z ciastem aż górna część kwadracików zostanie pokryta. W przypadku przepelnienia ciasta tackę ociekającą 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./Wyt. 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

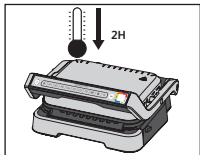
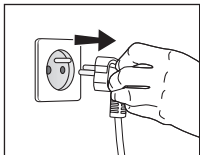
300g mąki – 10 g proszku do pieczenia – sól – 75g cukru pudru – 100g masła – 2 jajka – 500ml mleka

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. Umieść płyty do gofrów w OptiGrill. Włącz grill. Wybierz tryb ręczny i wybierz kolor czerwony. Rozpocznij podgrzewanie urządzenia, naciskając przycisk OK. Grill wyemituje sygnał dźwiękowy, który zasygnalizuje osiągnięcie żądanej temperatury. Urządzenie jest gotowe do użycia.
6. Wlej ciasto przy. Gotuj przez 2-3 minuty. Powtarzaj, aż zużyjesz całe ciasto.

## Рекомендации по использованию насадок для вафель:

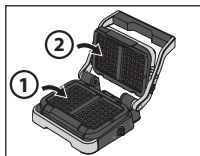
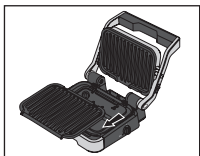
- Удалите все упаковочные материалы, наклейки и аксессуары с внутренней и внешней стороны насадок.
- Внимательно ознакомьтесь с инструкциями в этой брошюре — они подходят для разных моделей — и держите их под рукой.
- Инструкции по использованию насадок для вафель см. в брошюре и инструкциях по технике 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.



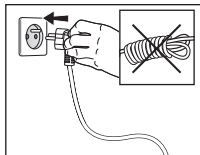
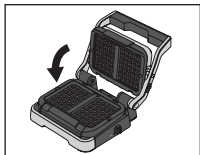


### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

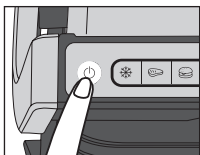
1. Если Optigrill уже включен, и вы хотите воспользоваться насадками для вафель, отсоедините его от сети и дайте прибору остыть в течение не менее 2 часов.



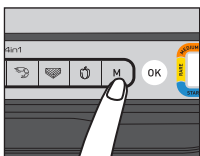
2. Откройте гриль, снимите пластины для приготовления и замените их на насадки для вафель. Сначала установите нижнюю насадку, после чего установите верхнюю.



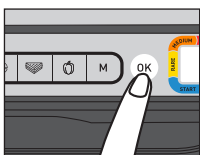
3. Закройте прибор и подключите его к электросети.



4. Включите.



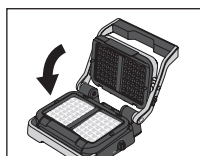
5. Optigrill по умолчанию перейдет в ручной режим. На индикаторе выберите красный цвет.



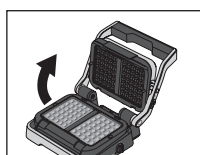
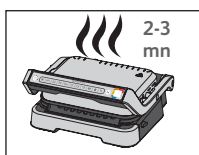
6. Нажмите OK для старта предварительного нагрева.



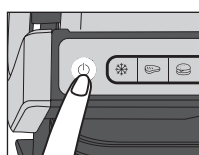
7. Гриль издаст звуковой сигнал, когда необходимая температура будет достигнута. Прибор готов к использованию.



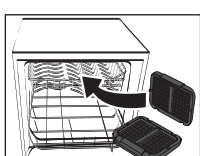
8. Откройте прибор и налейте в нижнюю насадку жидкое тесто так, чтобы заполнились небольшие квадратики. Поддон необходим на случай перелива жидкого теста. После этого закройте прибор.



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 насадку 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

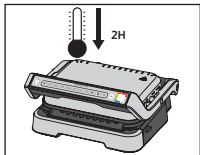
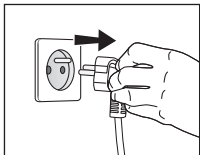
Программа: Ручная

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. Установите поддон. Поместите насадки для вафель в Optigrill. Включите гриль. Выберите ручной режим и установите красный цвет на индикаторе. Нажмите ОК для старта предварительного нагрева. Гриль издаст звуковой сигнал, когда необходимая температура будет достигнута. Прибор готов к использованию.
6. Налейте тесто. Закройте гриль. Готовьте в течение 2–3 минут. Повторяйте, пока тесто не закончится.

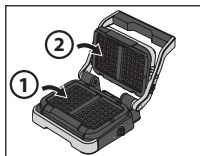
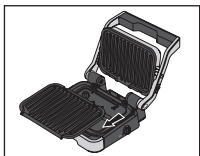
## Рекомендації щодо використання вафельних пластин.

- 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 крижкі 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 миючого засобу, щоб очистити вафельні пластини, а потім ретельно промити їх, щоб видалити залишки. Аккуратно 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 миючим засобом.

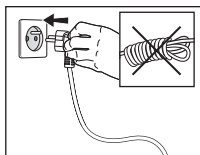
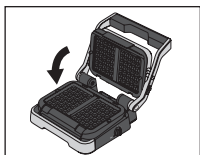


### ГОТУВАННЯ.

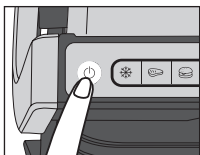
1. Якщо OptiGrill уже увімкнено й ви хочете скористатися вафельними пластинами, відключіть гриль і дайте йому охолонути принаймні 2 години.



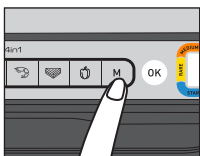
2. Відкрийте гриль, зніміть пластину для приготування та замініть її вафельними пластинами. Установіть спочатку нижню пластину, а потім верхню.



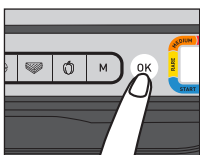
3. Закрийте та підключіть прилад.



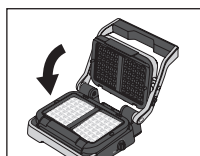
4. Натисніть кнопку ввімкнення/вимкнення.



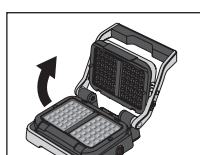
5. Прилад OptiGrill перемикається в ручний режим за замовчуванням. Виберіть налаштування червоного кольору.



6. Почніть розігрівати прилад, натиснувши кнопку ОК.

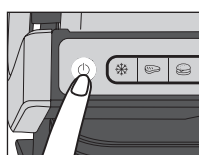


7. Пролунає звук, який попередить вас, коли буде досягнута бажана температура гриля. Прилад готовий до використання.

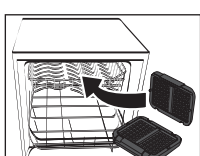


8. Відкрийте прилад і ополоником вилийте тісто на нижню пластину до наповнення чарунок пластини. Піддон для крапель слід залишити на випадок, якщо тісто вийде за краї. Після завершення цієї дії закрийте прилад.

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 вимкнуться, 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

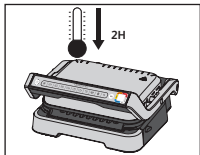
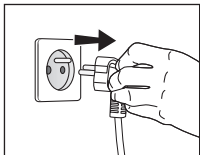
Програма: ручний режим

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 місці.
2. Зробіть лунку та додайте сіль, цукор, розтоплене масло і яйця.
3. Повільно додайте молоко.
4. Дайте тісту відпочити 1 годину.
5. Установіть вафельні пластини в OptiGrill. Увімкніть гриль. Виберіть ручний режим і налаштування червоного кольору. Почніть розігрівати прилад, натиснувши кнопку ОК. Прилад готовий до використання.
6. Вилийте тісто. Готуйте 2–3 хвилини. Повторюйте, поки тісто не закінчиться.

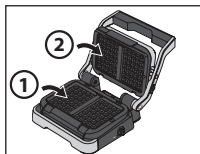
## Doporučení ohledně použití desek na přípravu vaflí:

- Vyměňte 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 (nevkládejte je např. do trouby ani nepokládejte 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 nepokládejte 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 nepokládejte 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.

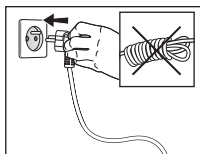
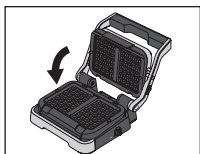


### PŘÍPRAVA:

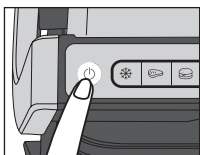
1. Pokud je OptiGrill již zapnutý a vy chcete použít desky pro přípravu vafelí, vypojte gril ze zásuvky a nechte ho nejméně na 2 hodiny vychladnout.



2. Otevřete gril, vyjměte varné desky a nahradte je deskami pro přípravu vafelí. Nejprve nasadte dolní desku a poté horní desku.



3. Zavřete spotřebič a připojte jej do zásuvky.



4. Stiskněte tlačítko Zap./Vyp.



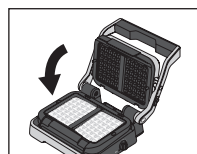
5. OptiGrill se ve výchozím nastavení přepne do manuálního režimu. Vyberte nastavení červené barvy.



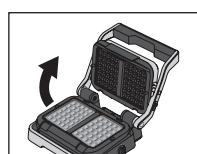
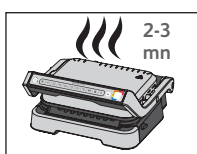
6. Stisknutím tlačítka OK spustíte předehřívání spotřebiče.



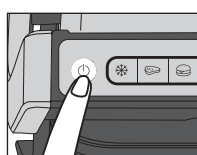
7. Jakmile gril dosáhne požadované teploty, gril vás upozorní zvukovým signálem. Spotřebič je připraven k použití.



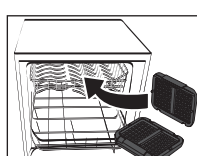
8. Otevřete spotřebič a pomocí naběračky nalijte na spodní desku těsto, dokud nezakryjete horní část malých čtverců. V případě, že těsto přeteče, je třeba použít odkapávací misku. Poté spotřebič zavřete.



9. Proces přípravy ukončete po 2-3 minutách. Otevřete spotřebič a vyjměte vafle. Další porci můžete připravit okamžitě přilítím dalšího těsta.



10. Proces přípravy ukončete stisknutím tlačítka Zap./Vyp. Všechna tlačítka se vypnou a gril ukončí proces přípravy. Odpojte spotřebič ze sítě a nechejte jej vychladnout po dobu **2 hodin**.



11. Otevřete gril, vyjměte horní desku na přípravu vafelí a poté i tu spodní. **VAROVÁNÍ:** Povrchy budou horké, doporučujeme používat kuchyňské čňapky.

12. Desky na přípravu vafelí a odkapávací misku lze mýt v myčce na nádobí.

## RECEPT: BELGICKÉ VAFLE

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

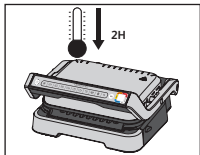
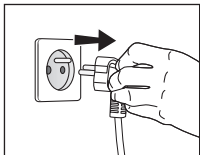
Program: Manuální

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 přilévejte mléko.
4. Nechte těsto 1 hodinu odpočinout.
5. Vložte do spotřebiče OptiGrill desky na přípravu vaflí. Zapněte gril. Vyberte manuální režim a nastavení červené barvy. Stisknutím tlačítka OK spusťte předehřívání spotřebiče. Jakmile gril dosáhne požadované teploty, gril vás upozorní zvukovým signálem. Spotřebič je připraven k použití.
6. Nalijte těsto. Proces přípravy ukončete po 2–3 minutách. Postup opakujte, dokud nespotebujete všechno těsto.

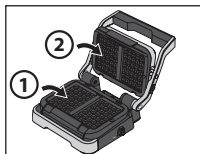
## Odporúčania na používanie platničiek na vafle:

- 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 neprilnavé 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.

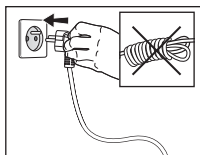
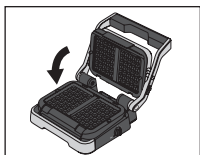


### PRÍPRAVA JEDLA:

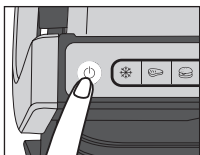
1. Ak je OptiGrill už zapnutý a chcete používať platničky na vafle, odpojte gril a nechajte ho vychladnúť najmenej 2 hodiny.



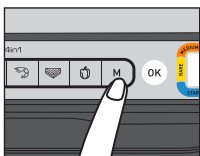
2. Otvorte gril, vyberte varné platničky a nahradte ich platničkami na vafle. Najprv namontujte spodnú platničku a potom hornú platničku.



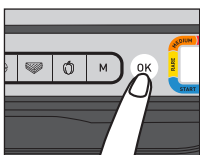
3. Spotrebič zatvorte a zapojte do elektrickej siete.



4. Stlačte hlavný vypínač.



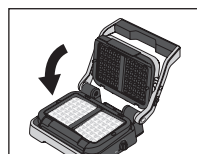
5. OptiGrill sa predvolene prepne do manuálneho režimu. Červené nastavenie.



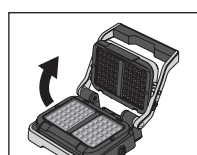
6. Spustíte predhrievanie spotrebiča stlačením tlačidla OK.



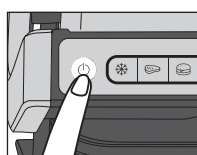
7. Gril vás zvukom upozorní na dosiahnutie požadovanej teploty. Spotrebič je pripravený na použitie.



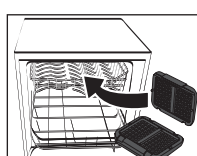
8. Otvorte spotrebič a naložte naberáčkou cesto do spodnej platničky, kým nebude zakrytá horná časť malých štvorcov. Misku na odkvapkávanie by ste mali nechať na mieste v prípade, že cesto pretečie. Po dokončení spotrebič zatvorte.



9. Pripravujte 2 – 3 minúty. Otvorte spotrebič a vyberte vafle. Druhá 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

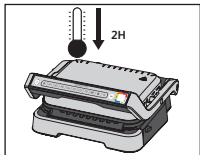
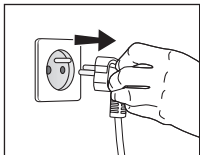
300 g múky – 10 g prášku do pečiva – soľ – 75 g práškového cukru – 100 g masla – 2 vajcia – 500 ml mlieka

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. Vložte platničky na vafle do zariadenia OptiGrill. Zapnite gril. Vyberte manuálny režim a červené nastavenie. Spustíte predhrievanie spotrebiča stlačením tlačidla OK. Gril vás zvukom upozorní na dosiahnutie požadovanej teploty. Spotrebič je pripravený na použitie.
6. Nalejte cesto. Pripravujte 2 – 3 minúty. Opakujte, kým nepoužijete všetko cesto.

## A gofrisütő használatával kapcsolatos javaslatok:

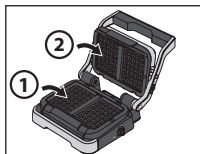
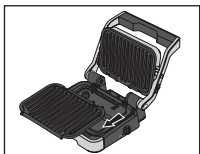
- Távolítsa el a csomagolóanyagot, matricát és tartozékokat a sütő belsejéből és külsejéről.
- Figyelmesen olvassa el az útmutatóban található utasításokat, amelyek a készülék különböző változataira vonatkoznak, és tartsa őket elérhető helyen.
- Olvassa el a készülék útmutatóját és a gofrisütő biztonsági 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 mosogatószeret, majd a maradék eltávolításához teljesen öblítse el őket. Óvatosan szárítsa meg őket papírtörölkővel.
- Ne használjon fémből készült súrolószivacsot, acéldörzsít vagy súroló hatású tisztítószereket a grillező egy részének tisztításához sem; kizárólag nejlonból készült vagy fémmentes szivacsokat használjon. Amennyiben nehéznek bizonyul a tisztítás, áztassa be a gofrisütő lapokat mosogatószeres, forró vízbe.



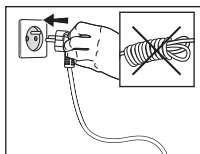
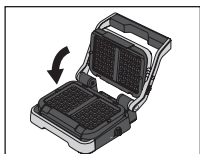


### SÜTÉS:

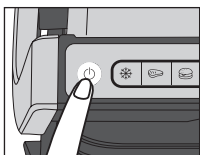
1. Ha az OptiGrill már működésben van, és használni szeretné a gofrisütő lapokat, akkor húzza ki a grillező tápkábelét a fali aljzataból, és hagyja a grillezőt legalább 2 órán át hűlni.



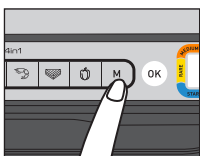
2. Nyissa ki a grillsütőt, vegye ki a sütőlapokat, és helyezze be a gofrisütőlapokat. Először az alsó, majd a felső lapot szerelje be.



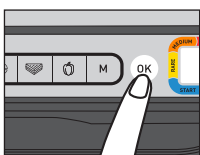
3. Csukja le a készüléket, és dugja be.



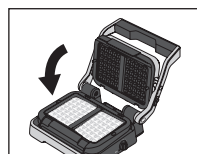
4. Nyomja meg a be-/kikapcsoló gombot.



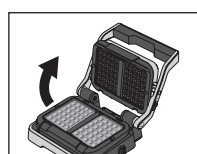
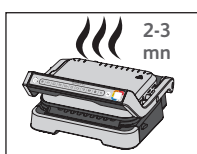
5. Az Optigrill alapértelmezésként kézi üzemmódba kapcsol. Válassza ki a piros színbeállítást.



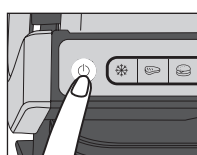
6. Kezdje el a készülék előmelegítését az OK gomb megnyomásával.



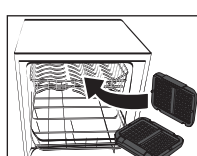
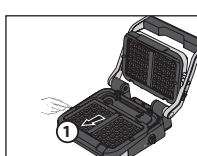
7. A grillsütő hangjelzést ad, hogy figyelmeztesse Önt, elérte a kívánt hőmérsékletet. A készülék használatra kész.



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



10. A sütést a BE/KI gomb megnyomásával fejezheti be. Minden gomb kikapcsol, és a grillsütő abbahagyja a sütést. Húzza ki a csatlakozódugót a fali aljzataból, 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 tálcát mosogatógépben mosogathatják.

## РЕЦЕПТ: BELGA GOFRI

10 gofri/elkészítési idő: 15 perc/Főzési idő: 2–3 perc

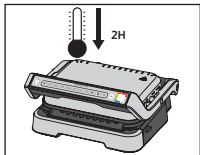
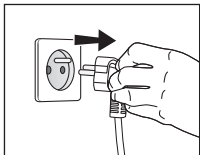
Program: Kézi

300 g liszt - 10 g sütőpor - só - 75 g porcukor - 100 g vaj - 2 tojás - 500 ml tej

1. Keverje össze a lisztet és a sütőport egy tálban.
2. Ha alaposan elkeverte, adja hozzá a sót, a cukrot, az olvasztott vaját és a tojásokat.
3. Lassan öntse fel tejjel.
4. Hagyja pihenni a masszát 1 órán keresztül.
5. Helyezze a gofrisütő lapokat az Optigrill-be. Kapcsolja be a grillsütőt. Válassza ki Kézi üzemmódot és a piros színbeállítást. Kezdje el a készülék előmelegítését az OK gomb megnyomásával. A grillsütő hangjelzést ad, hogy figyelmeztesse Önt, elérte a kívánt hőmérsékletet. A készülék használatra kész.
6. A masszát a merőkanállal öntse. 2-3 percig süsse. Addig ismételje, amíg a massa el nem fogy.

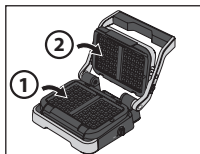
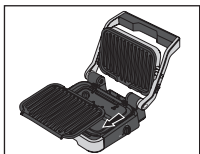
## Препоръки за употреба на плочите за гофрети:

- 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 гофрети.
- 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 сервизен център.
- Винаги използвайте пластмасова или дървена шпатула, за да запазите покритието на плочите за гофрети.
- Не режете храна върху плочите.
- Не потапяйте плочите за гофрети във вода и не ги поставяйте върху лесно чуплива повърхност, докато са горещи.
- За да запазите качествата на незалепващото покритие, избягвайте прекалено дългото нагряване без гофрети върху него.
- Никога не докосвайте плочите за гофрети, когато са горещи.
- Никога не загревайте уреда без плочите за готвене.
- 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 готвене на уреда.
- Препоръчваме употребата на гъба, топла вода и малко препарат за миене на съдове за почистване на плочите за гофрети; 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, накиснете плочите за гофрети в гореща вода с препарат за миене на съдове.

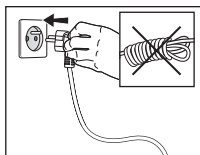
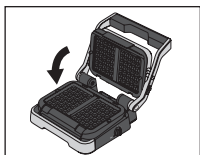


### ГОТВЕНЕ:

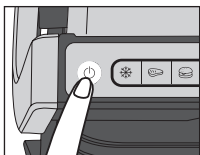
1. Ако Вашият OptiGrill е вече включен и искате да използвате плочите за гофрети, изключете грила от контакта и го оставете да се охлади за най-малко 2 часа.



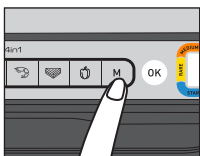
2. Отворете грила, отстранете плочите за готвене и ги сменете с плочите за гофрети. Първо поставете долната плоча, а след това горната плоча.



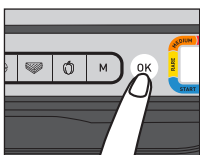
3. Затворете и включете уреда в контакта.



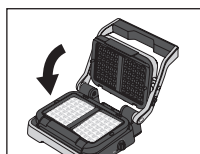
4. Натиснете бутона за Вкл./изкл.



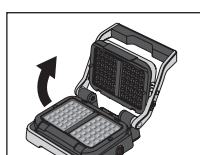
5. По подразбиране OptiGrill превключва на ръчен режим. Изберете настройката в червено.



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

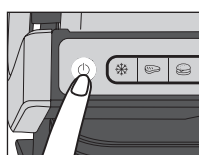


7. Грилът ще издаде звук, за да Ви предупреди при достигане на желаната температура. Уредът е готов за използване.

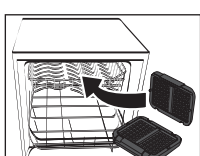


8. Отворете уреда и напълнете долната плоча с черпак смес, докато горната част на малките квадратчета се покрие. Тавата за отцеждане трябва да се остави, в случай че сместа прелее. Когато това действие приключи, затворете уреда.

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



10. Приключете 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

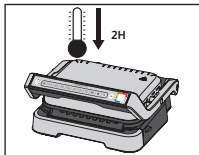
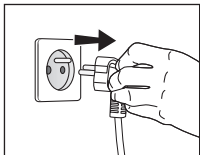
Програма: Manual (Ръчна)

300 г брашно – 10 г бакпулвер – сол – 75 г пудра захар – 100 г 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. Поставете плочите за гофрети във Вашия OptiGrill. Включете грила. Изберете Manual mode (Ръчен режим) и настройката в червено. Започнете предварително загряване 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. Гответе 2 – 3 минути. Повторете, докато изразходите всичката смес.

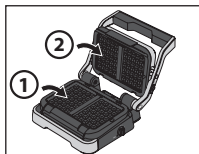
## Preporuke za uporabu ploča za vafle:

- 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.

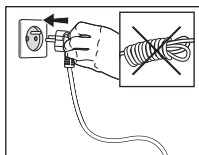
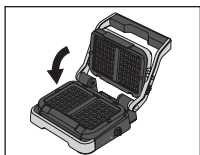


### PEČENJE:

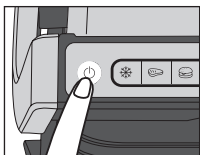
1. Ako je OptiGrill već uključen i želite rabiti ploče za vafle, iskopčajte roštilj i ostavite da se hladi najmanje 2 sata.



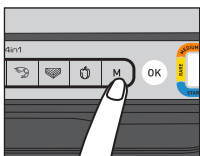
2. Otvorite roštilj, skinite ploče za kuhanje i zamijenite ih pločama za vafle. Najprije pričvrstite donju ploču, a potom gornju.



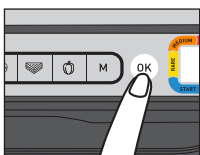
3. Zatvorite uređaj i ukopčajte ga u strujnu utičnicu.



4. Pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje.



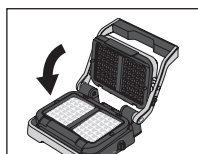
5. OptiGrill će prema zadanim postavkama odabrati ručni način rada. Odaberite postavku crvene boje.



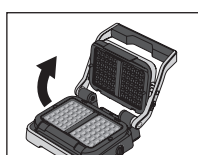
6. Pokrenite zagrijavanje uređaja tako da pritisnete tipku OK (U redu).



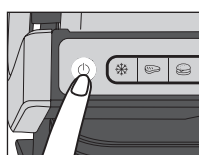
7. Kad uređaj dosegne željenu temperaturu, oglasit će se zvučni signal. Uređaj je spreman za uporabu.



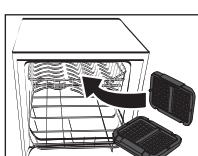
8. Otvorite uređaj i donju ploču grablicom napunite tjestom, tako da vrhovi malih kvadratića budu prekriveni. Posuda za kapljevinu treba ostati pričvršćena za slučaj da se tijesto izlije. Kad ste to učinili, zatvorite uređaj.



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.

## RECEPT: BELGIJSKI VAFLI

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

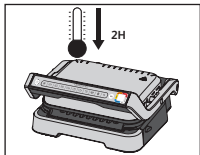
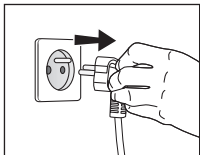
Program: ručno

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. Postavite ploče za vafle u OptiGrill. Uključite roštilj. Odaberite ručni način rada i postavku crvene boje. Pokrenite zagrijavanje uređaja tako da pritisnete tipku OK (U redu). Kad uređaj dosegne željenu temperaturu, oglasit će se zvučni signal. Uređaj je spreman za uporabu.
6. Izlijte tijesto. Pecite 2 – 3 minute. Ponavljajte postupak dok ne potrošite sve tijesto.

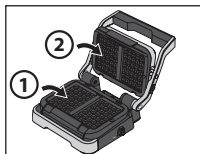
## Recomandări pentru utilizarea plăcilor pentru gofre:

- 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.

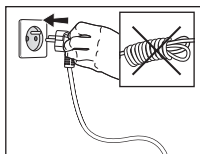
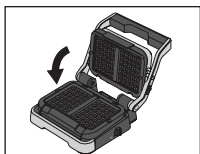


### COACERE:

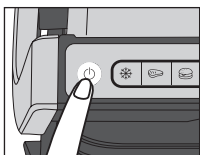
1. Dacă aparatul OptiGrill funcționează deja și doriți să utilizați plăcile pentru gofre, deconectați grillul de la priză și lăsați-l să se răcească cel puțin 2 ore.



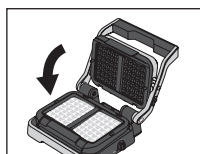
2. Deschideți grillul, scoateți plăcile și înlocuiți-le cu plăcile pentru gofre. Montați mai întâi placa inferioară, apoi pe cea superioară.



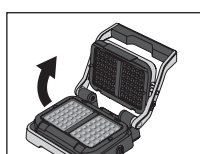
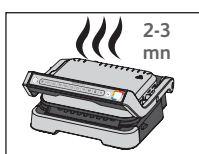
3. Închideți și conectați aparatul la priză.



4. Apăsați pe butonul de pornire/oprire.



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

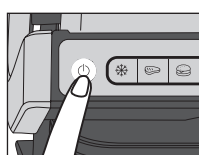


8. Deschideți aparatul și umpleți placa de jos cu un pononic de compoziție, până când partea superioară a pătraterelor mici este acoperită. Tava colectoare de picături trebuie lăsată în cazul în care compoziția se revarsă. După finalizarea acestei acțiuni, închideți aparatul.

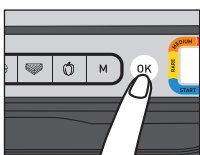
9. Coaceți 2-3 minute. Deschideți aparatul și scoateți gofrele. Puteți face imediat o nouă serie de gofre introducând altă compoziție.



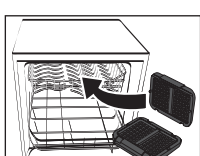
5. OptiGrill comută implicit la modul manual. Selectați setarea de culoare roșie.



10. Opriti 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.



6. Începeți preîncălzirea aparatului apăsând butonul OK.



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.

## REȚETĂ: GOFRE BELGIENE

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

Program: Manual

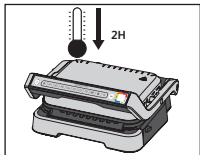
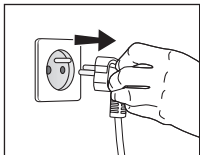
300 g făină - 10 g praf de copt - sare - 75 g zahăr pudră - 100 g unt - 2 ouă - 500 ml lapte

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. Introduceți plăcile pentru gofre în OptiGrill. Porniți grătarul. Selectați modul Manual și setarea de culoare roșie. 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. Coaceți 2-3 minute. Repetați până când terminați toată compoziția.

## Priporočila za uporabo plošč za vafle:

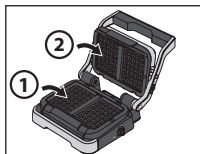
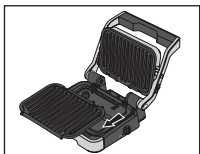
- Odstranite vso embalažo, nalepke in različne dodatke tako iz notranjosti kot zunanosti plošč.
- Natančno preberite navodila v tej knjižici, ki veljajo za različne modele, in jih imejte pri roki.
- Upošteвайте to knjižico in varnostna navodila za uporabo plošč za vafle.
- Pred uporabo se prepričajte, 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.



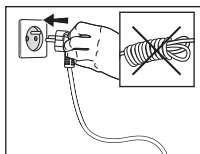
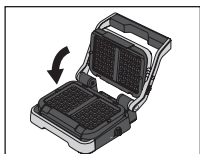


PEKA:

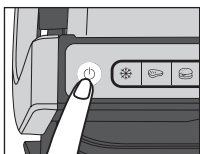
1. Če je vaš žar OptiGrill že vklopljen in želite uporabiti plošče za vafle, izklopite žar in pustite, da se ohlaja vsaj 2 uri.



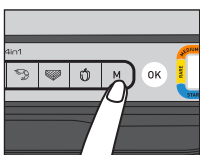
2. Odprite žar, odstranite plošči za kuhanje in ju zamenjajte s ploščami za vafle. Najprej namestite spodnjo ploščo in nato zgornjo ploščo.



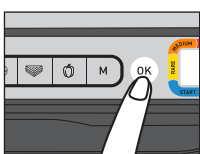
3. Zaprite in priklopite napravo v vtičnico.



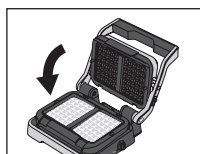
4. Pritisnite gumb za vklop/izklop.



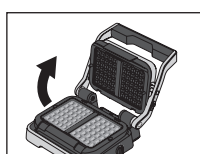
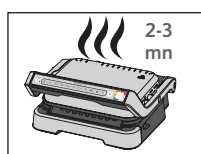
5. Žar OptiGrill privzeto preklopi v ročni način. Izberite nastavev rdeče barve.



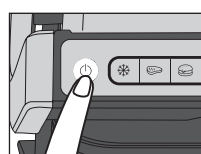
6. Začnite s predgretjem naprave s pritiskom na gumb OK.



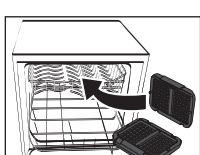
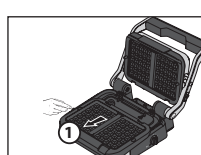
7. Žar bo zapiskal in vas opozoril, ko je dosežena zelena temperatura. Naprava je pripravljena za uporabo.



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.

## RECEPT: BELGIJSKI VAFLE

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

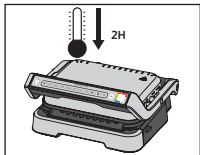
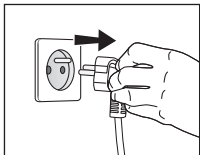
Program: Ročno

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. Plošči za vafļje vstavite v žar OptiGrill. Vklonite žar. Izberite ročni način in nastavitev rdeče barve. 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. Pecite od 2 do 3 minute. Postopek ponavljajte, dokler ne porabite vsega testa.

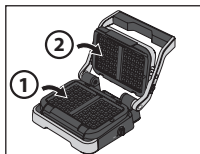
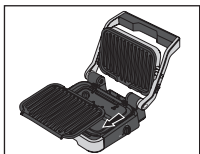
## Preporuke za korištenje ploča za vafle:

- Uklonite svu ambalažu, naljepnice i razni pribor sa unutrašnjih i vanjskih dijelova ploča.
- 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.

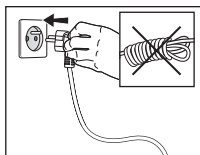
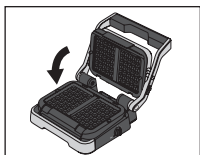


### PEČENJE:

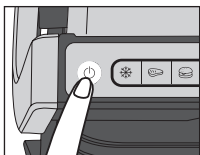
1. Ako je vaš OptiGrill već uključen i želite upotrijebiti ploče za vafle, iskopčajte roštilj i ostavite da se hladi najmanje 2 sata.



2. Otvorite roštilj, skinite ploče za kuhanje i zamijenite ih pločama za vafle. Najprije pričvrstite donju ploču, a zatim gornju.



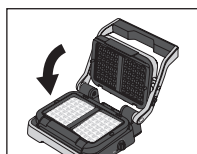
3. Zatvorite aparat i ukopčajte ga.



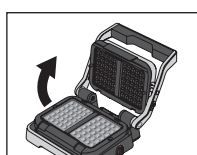
4. Pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje.



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



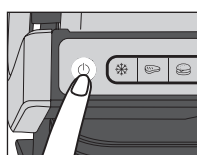
8. Otvorite aparat i donju ploču pomoću kutlače napunite tijestom, tako da vrhovi malih kvadratića budu prekriveni. Spremnik za otkapavanje treba se ostaviti za slučaj da tijesto iscuri. Kada ste to uradili, zatvorite aparat.



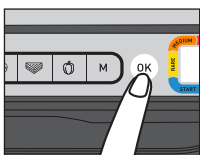
9. Kuhajte 2-3 minute. Otvorite aparat i izvadite vafle. Drugu seriju možete odmah ispeći tako da stavite još tijesta.



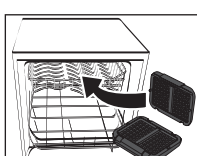
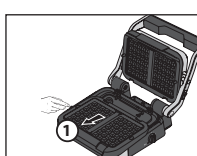
5. OptiGrill se prema zadanim postavkama prebacuje na ručni način rada. Izaberite postavku crvene boje.



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**.



6. Pokrenite zagrijavanje aparata tako da pritisnete tipku OK.



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

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

## RECEPT: BELGIJSKI VAFLI

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

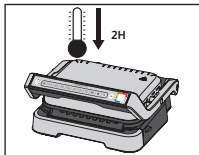
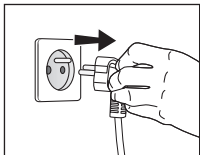
Program: Ručno

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. Stavite ploče za valfe na OptiGrill. Uključite roštilj. Izaberite ručni način rada i postavku crvene boje. 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. Kuhajte 2-3 minute. Ponavljajte dok ne potrošite svo tijesto.

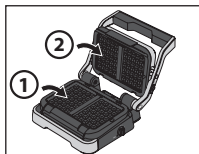
## Preporuke za upotrebu ploča za vafle:

- 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 sunđer, 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 sunđere za ribanje, čeličnu vunu ili abrazivna sredstva za čišćenje bilo kog dela roštilja; koristite samo najlonske ili nemetalne sunđere za čišćenje. Ako imate poteškoća, potopite ploče za vafle u vruću vodu sa tečnošću za pranje sudova.

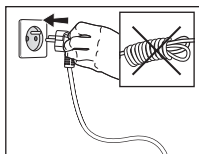
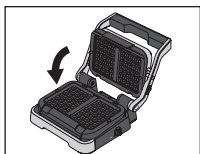


## PEČENJE

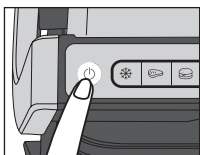
1. Ako je vaš OptiGrill već uključen i želite da koristite svoje ploče za vafle, isključite roštilj i ostavite ga da se hladi najmanje 2 sata.



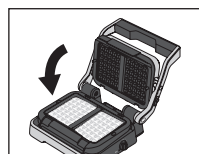
2. Otvorite roštilj, uklonite ploče za kuvanje i zamenite ih pločama za vafle. Prvo postavite donju ploču, a zatim gornju ploču.



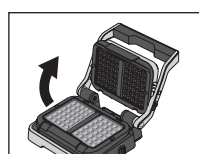
3. Zatvorite aparat i priključite ga u struju.



4. Pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje.



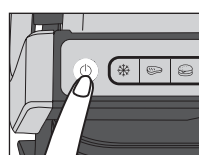
7. Roštilj će oglasiti zvuk koji će vas upozoriti kada se postigne željena temperatura. Aparat je spreman za upotrebu.



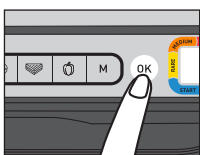
9. Podesite vreme na 2 do 3 minuta. Otvorite aparat i izvadite vafle. Možete odmah napraviti drugu seriju tako što ćete dodati još testa.



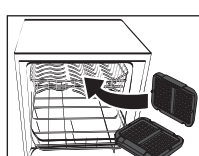
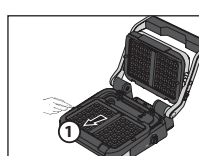
5. OptiGrill se podrazumevano prebacuje na ručni režim. Izaberite postavku crvene boje.



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.



6. Uključite aparat tako što ćete pritisnuti taster OK.



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.

## RECEPT: BELGIJSKE VAFLE

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

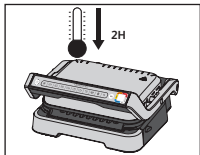
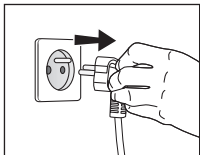
Program: Ručni

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

1. Pomešajte brašno i prašak za pecivo u posudi.
2. Napravite udubljenje i dodajte so, šećer, otopljeni puter i jaja.
3. Polako dodajte mleko.
4. Ostavite testo da odstoji 1 sat.
5. Stavite ploče za vafle u svoj OptiGrill. Uključite roštilj. Izaberite Ručni režim i postavku crvene boje. 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.
6. Sipajte testo. Podesite vreme na 2 do 3 minuta. Ponavljajte dok ne potrošite svo testo.

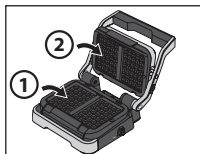
## Soovitused vahvliplaatide kasutamiseks:

- Eemaldage plaatide seest ja väljast kõik pakend, kleebised 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 löigake 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 kühvimisvahendeid, terasvilla või abrasiivseid puhastusvahendeid; kasutage ainult nailonist või mittemetallist puhastusnuustikuid. Kui teil on raskusi, leotage vahvliplaate kuumas vees koos nõudepesuvahendiga.

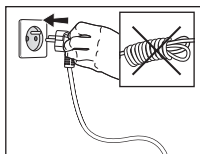
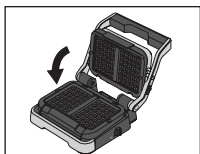


### KÜPSETAMINE:

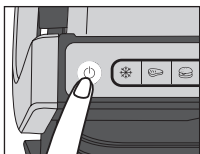
1. Juhul kui OptiGrill on juba sees ja soovite kasutada oma vahvliplaat, siis ühendage grill seinakontaktist lahti ja laske sel vähemalt 2 tundi jahtuda.



2. Avage röster, eemaldage küpsetusplaadid ja asendage need vahvliplaatidega. Paigaldage esmalt alumine plaat, seejärel ülemine plaat.



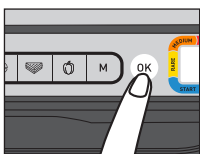
3. Sulgege ja ühendage seade vooluvõrku.



4. Vajutage toitenuppu.



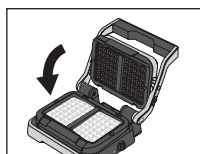
5. OptiGrill lülitub vaikimisi käsitsi režiimile. Valige punast värvi säte.



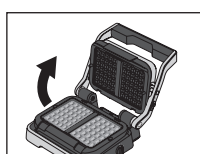
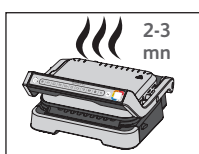
6. Alustage seadme eelsoojendust, vajutades nuppu OK.



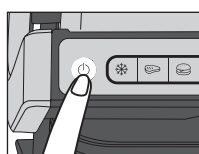
7. Grill annab helisignaali, mis annab märku, kui soovitud temperatuur on saavutatud. Seade on kasutamiseks valmis.



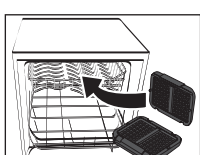
8. Avage seade ja täitke alumine plaat tainakulbiga, kuni väikesed ruudud on kaetud. Tilgaalus tuleks jätta juhuks, kui tainas üle voolab. Kui see toiming on lõpetatud, sulgege seade.



9. Küpsetage 2–3 minutit. Avage seade ja eemaldage vahvliid. Saate kohe teha teise partii, lisades rohkem tainast.



10. Küpsetamise lõpetamiseks vajutage toitenuppu. Kõik nupud lülituvad välja ja röster lõpetab küpsetamise. Lahutage seade vooluvõrgust ja laske sel **2 tundi** jahtuda.



11. Avage röster ja eemaldage ülemine vahvliplaat, seejärel alumine. **HOIATUS!** Pinnad on kuumad; on soovitatav kanda ahjukindaid.

12. Vahvliplaadid ja tilkumisalus on nõudepesumasinas pestavad.

## RETSEPT: BELGIA VAHVLIID

10 vahvlit / Valmistamisaeg: 15 min / küpsetusaeg: 2–3 min

Programm: Manuaalne

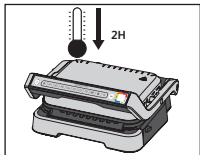
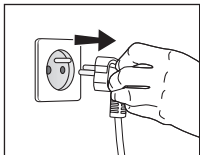
300 g jahu - 10 g küpsetuspulbrit - sool - 75 g tuhksuhkrut - 100 g võid - 2 muna - 500 ml piima

1. Segage kausis jahu ja küpsetuspulber.
2. Tehke süvend ja lisage sool, suhkur, sulav i ja munad.
3. Lisage aeglaselt piim.
4. Laske taignal 1 tund puhata.
5. Asetage vahvliplaadid oma OptiGrilli. Lülitage röster sisse. Valige manuaalre im ja punast värvi seadistus. Alustage seadme eelsoojendust, vajutades nuppu OK. Grill annab helisignaali, mis annab märku, kui soovitud temperatuur on saavutatud. Seade on kasutamiseks valmis.
6. Valage tainas. Küpsetage 2–3 minutit. Korrake, kuni olete kogu taigna ära kasutanud.

## Rekomendacijos d l vafli  kepimo plok teli  naudojimo.

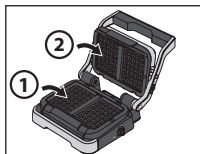
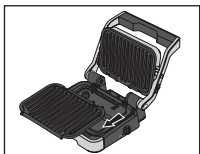
- Nuimkite visas pakuotes, lipdukus ir įvairius priedus i  plokštelių vidaus ir išorės.
- Atid ziai perskaitykite šio lankstinuko instrukcijas, taikomas skirtingiems modeliams, ir laikykite jas pasiekiamoje vietoje.
- Naudodami vaflių keptuv  vadovaukitės prietaiso lankstinuku ir saugos instrukcijomis.
- Prieš naudodami patikrinkite, ar abi plokštelių pusės yra  varios.
- Siekdami apsaugoti plokšteles nuo apgadini m , naudokite jas tik su joms skirtu prietaisu (pvz., nedėkite   orkait  arba ant dujinės ar elektrinės viryklės).
- Patikrinkite, ar plokštelės yra stabilios, tinkamai uždėtos ir tvirtai pritvirtintos prie prietaiso pagrindo. Naudokite tik iš  galiojoto prie i uros centro įsigytas plokšteles.
- Visada naudokite plastikin  ar medin  mentel , kad apsaugotumėte vaflių kepimo plokštelių dang .
- Nepjaustykite maisto ant plokštelių.
- Nepanardinkite vaflių kepimo plokštelių   vandenį ar nedėkite įkaitusiu plokštelių ant  autraus paviršiaus.
- Norėdami apsaugoti nelimpan i  dang , stenkitės per ilgai nekaitinti, kai plokštelės yra tu  cios.
- Niekada negalima dirbti su vaflių kepimo plokštelėmis, kai jos yra karštos.
- Niekada nekaitinkite prietaiso neįd j  kepimo plokštelių.
- Kai naudojate pirm  kartą, nuplaukite plokšteles, užpilkite šiek tiek aliejaus ir nušluostykite minkšta šluoste.
- Nedėkite maisto ruošimo ind  ant prietaiso kepimo paviršiu.
- 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 joki  keptuvo dali  metaliniais  veistukais, metalinėmis plau in mis ar abrazyviniais valikliais. Naudokite tik nailono ar nemetalinės valymo kempinės. Jei išvalyti sudėtinga, pamerkite vaflių kepimo plokšteles   kar t  vandenį su plovikliu.



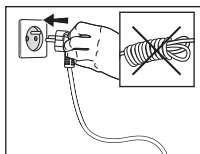
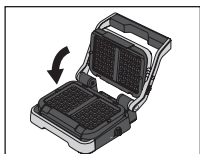


## KEPIMAS

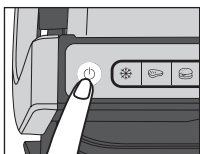
1. Jeigu jūsų „OptiGrill“ jau veikia ir norite naudoti vaflių kepimo plokšteles, atjunkite keptuvą ir palikite jį atvėsti ne mažiau kaip 2 valandoms.



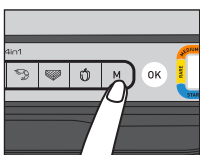
2. Atidarykite keptuvą, išimkite kepimo plokšteles ir vietoje jų įdėkite vaflių kepimo plokšteles. Iš pradžių įstatykite apatinę plokštelę, o tada viršutinę plokštelę.



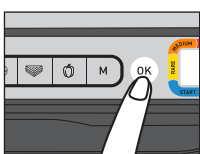
3. Uždarykite ir prijunkite prietaisą prie elektros tinklo.



4. Paspauskite įjungimo (išjungimo) mygtuką.



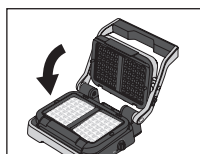
5. „OptiGrill“ perjungiamas į rankinio valdymo režimą, kaip numatytąjį. Pasirinkite raudonos spalvos nustatymą.



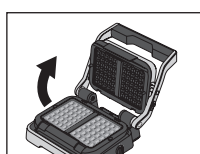
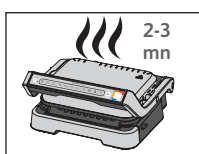
6. Įjunkite prietaiso pakaitinimą paspausdami OK (gerai) mygtuką.



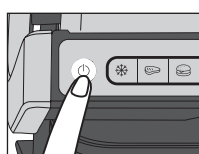
7. Iš keptuvo pasigirs garsas, įspėjantis, kai pasiekiama norima temperatūra. Prietaisas parengtas naudoti.



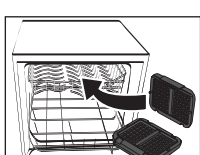
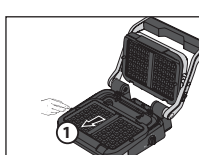
8. Atidarykite prietaisą ir samčiu pilkite tešlos ant apatinės plokštelės, iki bus padengtas mažųjų kvadratėlių viršus. Reikia palikti surinkimo indą, jei pratekėtų tešla. Atlikę šį veiksmą, uždarykite prietaisą.



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 keptuvas 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 plokšteles ir surinkimo padėklą galima plauti indaplovėje.

## RECEPTAS BELGIŠKI VAFLIAI

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

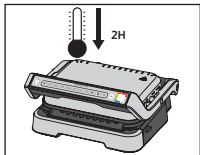
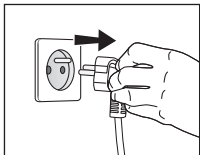
Programa: rankinis režīms

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

1. Dubenyje sumaišykite miltus ir cepimo miltelius.
2. Gerai išmaišykite ir įdėkite druskos, cukraus, išstipintą sviestą ir įmūškite kiaušinius.
3. Lėtai supilkite pieną.
4. Palikite tešlą pastovėti 1 valandą.
5. Įstatykite vaflių kepimo plokšteles į „OptiGrill“. Įjunkite kepsninę. Pasirinkite rankinio valdymo režimą ir raudonos spalvos nustatymą. Įjunkite prietaiso pakaitinimą paspausdami OK (gerai) mygtuką. Iš keptuvo pasigirs garsas, įspėjantis, kai pasiekama norima temperatūra. Prietaisas parengtas naudoti.
6. Įpilkite tešlos. Kepkite 2-3 minutes. Veiksmus kartokite iki sunaudosite visą tešlą.

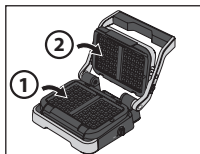
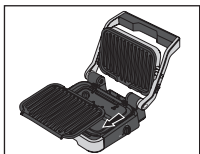
## Vafelių pannas plātņu lietošanas ieteikumi:

- Noņemiet visu iepakojumu, uzlīmes 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 plātņu lietošanu skatiet ierīces brošūrā un drošības instrukcijās.
- Pirms lietošanas pārbaudiet, vai abas plātņu puses ir tīras.
- Lai nesabojātu plātnes, izmantojiet tās tikai kopā ar ierīci, kurai tās ir paredzētas (piemēram, neievietojiet tās cepeškrāsnī vai uz gāzes, vai uz elektriskās plīts virsmas).
- Pārļiecinieties, vai plātnes ir stabilas, pareizi uzstādītas un droši nostiprinātas uz ierīces. Izmantojiet tikai tādas plātnes, ko piedāvā un var iegādāties pilnvarotā servisa centrā.
- Lai nesabojātu vafelu pannas plātnes, vienmēr izmantojiet plastmasas vai koka lāpstiņu.
- Negrieziet ēdienu uz plātnēm.
- Neiegremdējiet vafelu pannas plātnes ūdenī vai nenovietojiet tās uz trauslas virsmas, kamēr tās vēl ir karstas.
- Lai saglabātu pārklājuma nepiedegošās īpašības, nekarsējiet tukšas plātnes pārāk ilgi.
- Nekad nekustiniet karstas vafelu pannas plātnes.
- Nekad nesildiet ierīci bez gatavošanas plātnēm.
- Pirms pirmās lietošanas reizes, nomazgājiet plātnes, uzlejiet uz plātnēm nedaudz eļļas un noslaukiet tās ar mikstu drāniņu.
- Nenovietojiet virtuves rīkus uz ierīces gatavošanas virsmām.
- Vafelu pannas plātņu tīrīšanai ieteicams izmantot sūkli, siltu 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 abrazīvus tīrīšanas līdzekļus; izmantojiet tikai neilona vai nemetāliskus tīrīšanas līdzekļus. Ja jums rodas problēmas, pamērcējiet vafelu pannas plātnes karstā ūdenī ar tīrīšanas līdzekli.

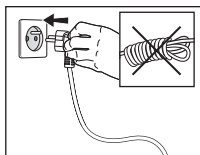
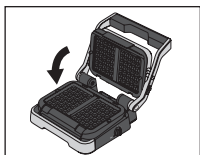


### CEPŠANA.

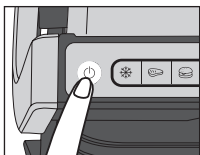
1. Ja OptiGrill jau ir ieslēgts un jūs vēlaties izmantot vafeļu pannas plātnes, atvienojiet grilu no barošanas avota un ļaujiet tam atdzīst vismaz 2 stundas.



2. Atveriet grilu, noņemiet cepšanas plātnes un uzstādiet vafeļu pannas plātnes. Vispirms uzstādiet apakšējo plātni, pēc tam augšējo plātni.



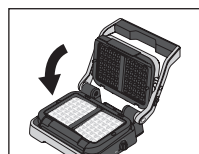
3. Aizveriet ierīci un ieslēdziet to.



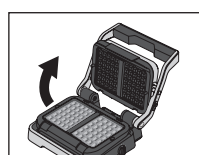
4. Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu.



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



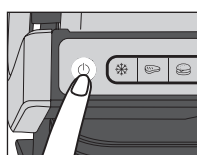
8. Atveriet ierīci un piepildiet apakšējo plātni ar mīklu, izmantojot kausu līdz tiek nosepta mazo kvadrātiņu augšējā daļa. Notecināšanas paplāte jāatstāj gadījumā, ja mīkla pārplūst pāri. Kad šī darbība ir pabeigta, aizveriet ierīci.



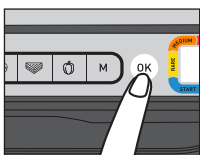
9. Gatavojiet 2-3 minūtes. Atveriet ierīci un izņemiet vafeles. Otru partiju var pagatavot uzreiz, uzlejot vēl mīklu.



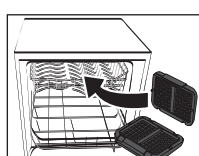
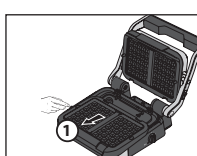
5. OptiGrill pēc noklusējuma pārslēdzas uz manuālo režīmu. Izvēlieties sarkanās krāsas iestatījumu.



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



6. Sāciet ierīces uzsildīšanu, nospiežot pogu OK.



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.

## 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. Levietojiet vafeļu plātnes OptiGrill. Ieslēdziet grilu. Izvēlieties manuālo režīmu un sarkanās krāsas iestatījumu. Sāciet ierīces uzsildīšanu, nospiežot pogu OK. Grils atskaņos signālu, lai jūs brīdinātu, kad būs sasniegta vajadzīgā temperatūra. Ierīce ir gatava lietošanai.
6. Uzlejiet miklu. Gatavojiet 2–3 minūtes. Atkārtojiet, līdz esat izmantojis visu miklu.

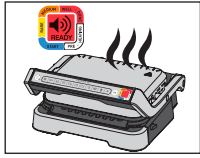
الوصفة: فطائر الوافل البلجيكية

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

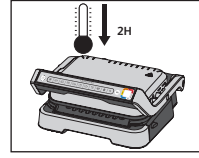
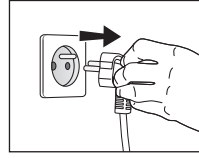
البرنامج: يدوي

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

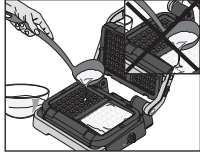
1. اجمع الطحين ومسحوق الخبز في وعاء.
2. اخلطهما جيداً وأضف الملح والسكر والزبدة الذائبة والبيضتين.
3. أضف الحليب ببطء.
4. دع الخليط يستريح لمدة ساعة واحدة.
5. في وضع أفقي. ضع ألواح فطائر الوافل في جهاز OptiGrill. شغل الشواية. حدد الوضع اليدوي وإعداد اللون الأحمر. ابدأ التسخين المسبق للجهاز بالضغط على الزر OK (موافق). ستصدر الشواية صوتاً لتنبيهك عند الوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة. ويصبح الجهاز جاهز للاستخدام.
6. اسكب الخليط. اعمد إلى طهي الخليط لمدة تتراوح بين دقيقتين و3 دقائق. كرر العملية حتى ينفذ الخليط.



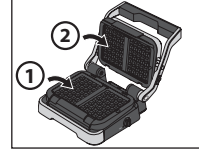
7. ستصدر الشواية صوتًا لتنبيهك عند الوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة. ويصبح الجهاز جاهز للاستخدام.



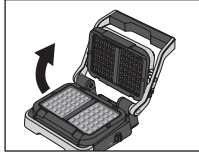
الطهي:  
1. إذا كان جهاز OptiGrill قيد التشغيل بالفعل وتريد استخدام ألواح فطائر الوافل، فافصل الطاقة عن الشواية ودعها تبرد لمدة ساعتين على الأقل.



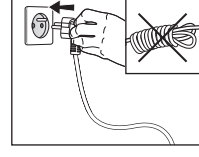
8. افتح الجهاز واملأ اللوح السفلي بمغرفة من الخليط حتى يغطي الجزء العلوي من المربعات الصغيرة. وينبغي ترك صينية التنقيط في حال تدفق الخليط بشكل زائد. عند اكتمال هذا الإجراء، أغلق الجهاز.



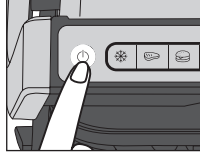
2. افتح الشواية وأزل ألواح الطهو واستبدلها بألواح فطائر الوافل. ركب اللوحة السفلية أولاً، ثم اللوحة.



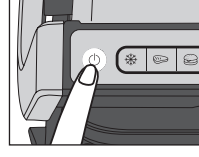
9. اعمد إلى طهي الخليط لمدة تتراوح بين دقيقتين و3 دقائق. افتح الجهاز وأزل فطائر الوافل. يمكنك تجهيز دفعة ثانية على الفور من خلال وضع المزيد من الخليط.



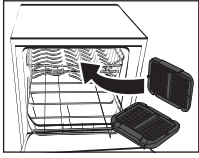
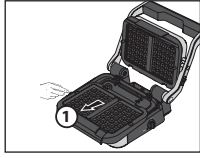
3. أغلق الجهاز وقم بتوصيله.



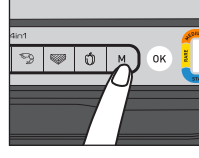
10. قم بإنهاء عملية الطهي بالضغط على الزر On/Off (التشغيل/إيقاف التشغيل). سيتم إيقاف تشغيل كل الأزرار وتتوقف الشواية عن الطهي. أفضل الطاقة عن الجهاز ودعه يبرد لمدة ساعتين.



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



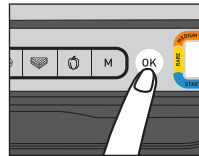
11. افتح الشواية وأزل لوح فطائر الوافل العلوي، ثم اللوح السفلي. تحذير: تكون الأسطح ساخنة؛ يوصى بارتداء قفازات الفرن.



5. يتحول جهاز OptiGrill إلى الوضع اليدوي افتراضياً. حدد إعداد اللون الأحمر درجة مئوية.



12. يمكن غسل ألوح فطائر الوافل وصينية التنقيط في غسالة الأطباق.



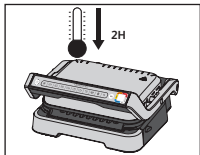
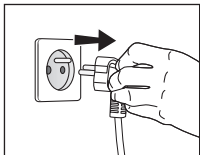
6. ابدأ التسخين المسبق للجهاز بالضغط على الزر OK (موافق).

## توصيات لاستخدام ألواح فطائر الوافل:

- أزل كل العبوات والملصقات والملحقات 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 واجهت أي صعوبات، فانقع ألواح فطائر الوافل في الماء الساخن مع سائل التنظيف.

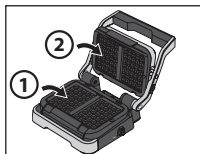
## Вафля тәрелкелеріне қатысты ұсыныстар:

- 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 сынататын 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.

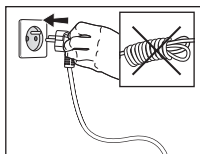
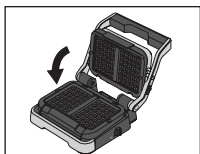


ПІСІРУ:

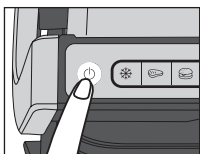
1. OptiGrill қосылып тұрса және вафля тәрелкелерін қолданғыңыз келсе, грильді қуат көзінен ажыратып, кемінде 2 сағат суытып алыңыз.



2. Грильді ашыңыз, пісіру тәрелкелерін алып, олардың орнына вафля тәрелкелерін орнатыңыз. Алдымен астыңғы тәрелкені, содан кейін үстіңгі тәрелкені салыңыз.



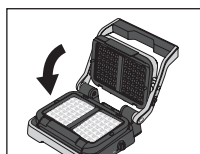
3. Құрылғыны жауып, қуат көзіне қосыңыз.



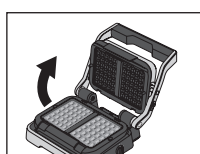
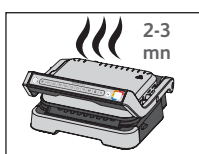
4. Қосу/Өшіру түймесін басыңыз.



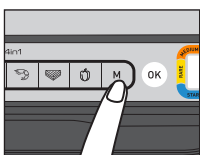
7. Қажетті температураға жеткенде, гриль дыбыстық сигнал шығарып, ескертеді. Құрылғыны пайдалана беруге болады.



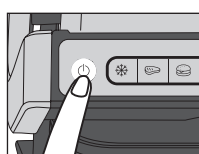
8. Құрылғыны ашыңыз, кішкентай шаршылардың үсті жабылғанға дейін астыңғы тәрелкеге бір шөміш қамыр салыңыз. Қамыр асып-тасып кететін болса, тамшы науасы орнында тұруы керек. Бұл әрекет аяқталған соң, құрылғыны жабыңыз.



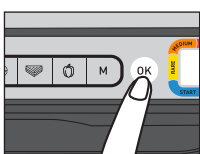
9. 2-3 минут пісіріңіз. Құрылғыны ашыңыз, вафляларды шығарыңыз. Тағы қамыр салып, екінші партиясын пісіруіңізге болады.



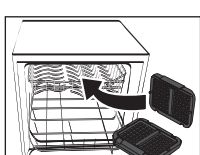
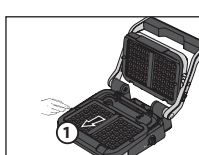
5. OptiGrill әдепкіде қол режиміне ауысады. Қызыл түс параметрін таңдаңыз.



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



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



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. Вафля тәрелкелерін OptiGrill құрылғысына салыңыз. Грильді қосыңыз. “Қолмен” режимін және қызыл түсті параметрді таңдаңыз. ОК түймесін басып, құрылғыны алдын ала қыздыра бастаңыз. Қажетті температураға жеткенде, гриль дыбыстық сигнал шығарып, ескертеді. Құрылғыны пайдалана беруге болады.
6. Қамырды салыңыз. 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	Beļģu vafeļu recepte	p. 110
AR	p.122 – 119	وصفة الفطائر البلجيكية	p. 114
KK	p.127 – 130	Бельгиялық вафлялар рецепті	p. 115