

OptiGrill

Plaques gaufres



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

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

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

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

OptiGrill+ Initial
OptiGrill+
OptiGrill Smart

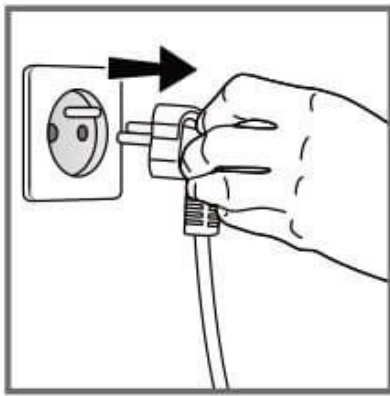
GC706
GO706
GC71 xx

GC73 xx
GR71 xx
GO71 xx

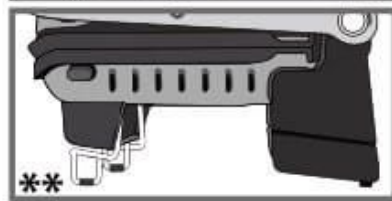
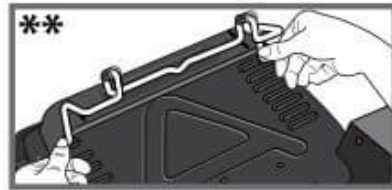
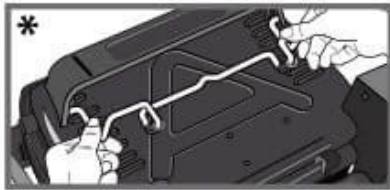
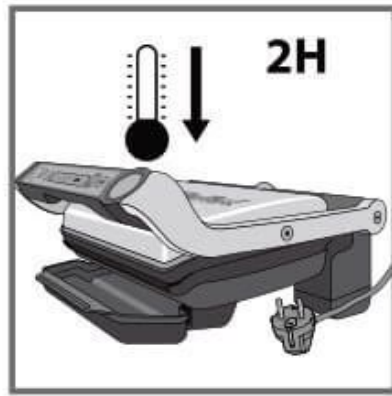
series

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 de l'appareil et à ces recommandations 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 lesquelles 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 de cuisson, puis rincez-les abondamment pour enlever tout résidu. Essuyez-les soigneusement avec un essuie-tout.
- N'utilisez pas de tampon à récurer métallique, de laine d'acier ou de produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer toute partie du gril, utilisez uniquement des tampons de nettoyage en nylon ou non métalliques. En cas de difficulté, trempez les plaques de cuisson dans de l'eau chaude avec du détergent à vaisselle.



1



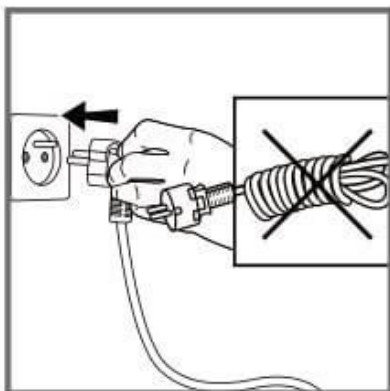
2



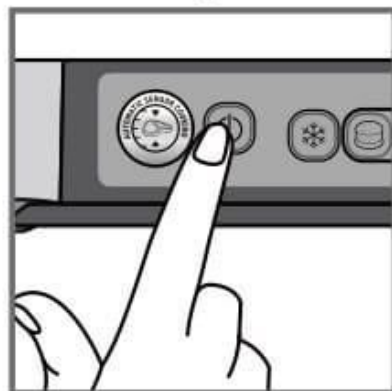
3







4



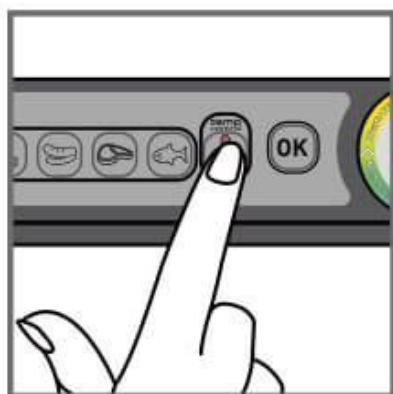
4



5

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. Retournez l'appareil et installez le support escamotable afin que votre appareil soit à l'horizontal. Ceci évite que la pâte coule lors du remplissage des plaques.
3. 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.
4. Fermez l'appareil et branchez le.
5. Appuyer sur le bouton marche/arrêt, les boutons  et  clignotent, l'indicateur de couleur est vert .
6. Appuyez sur le bouton  jusqu'à ce que l'indicateur de couleur orange ou rouge soit atteint (selon le niveau de dorage désiré).

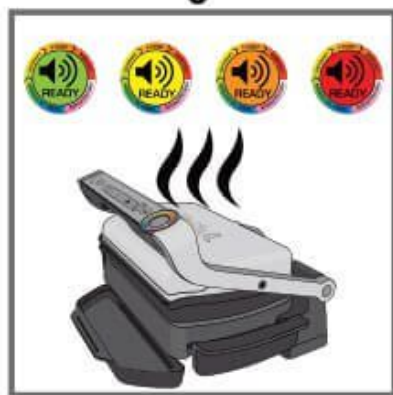
* position pour la cuisson avec les plaques Grill et pour l'accessoire snacking.
** position pour la cuisson avec les plaques gaufres.



6



7



8



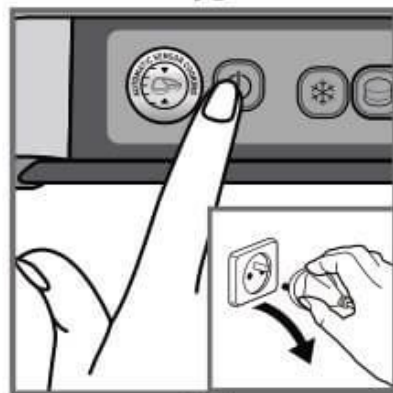
9



10




11



12



13

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

8. Lorsque l'indicateur de couleur orange ou rouge est atteint, le gril émet un signal sonore et l'indicateur de couleur devient fixe. L'appareil est prêt pour l'utilisation en cuisson.

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

10. Laissez cuire 3-4 minutes. Ouvrez l'appareil, retirez les gaufres. Vous pouvez refaire une deuxième tournée immédiatement en remettant de la pâte.

11. Terminez la cuisson en appuyant sur le bouton marche/arrêt. Tous les boutons s'éteignent, le gril arrête de cuire. En fin d'utilisation, éteindre l'appareil, débrancher et laisser refroidir **2H**.

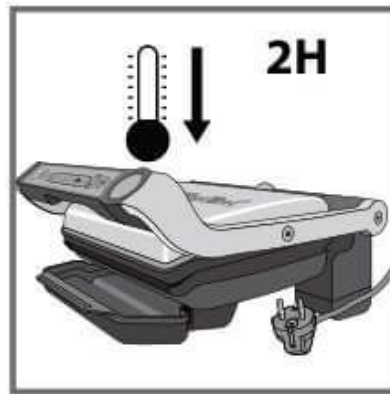
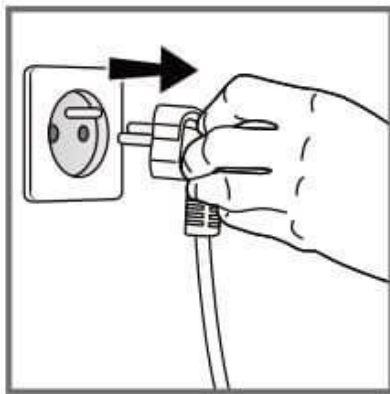
12. Ouvrez le gril et retirez les plaques gaufres en commençant par la plaque supérieure, puis inférieure.

ATTENTION : Les surfaces sont chaudes, il est recommandé d'utiliser des gants.

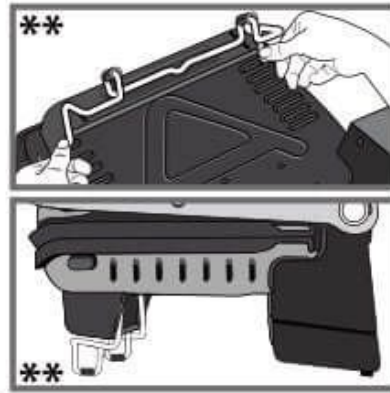
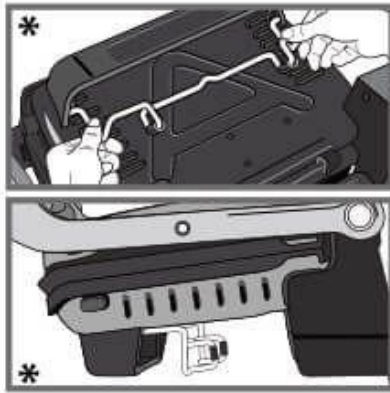
13. Les plaques gaufres passent au lave-vaisselle.

Recommendations for the use of waffle plates:

- Remove the packaging, various stickers and accessories on the outside and inside of the plates.
- Read these instructions carefully and keep them close to hand; the instructions are common to different models.
- Please check the appliance instructions and these recommendations when using the waffle plates.
- Ensure that both sides of the plates are properly cleaned before use.
- To avoid damaging the plates, only use them on the appliance for which they were designed (i.e. do not put them in an oven or on a gas or electric hob, etc.).
- Make sure the plates are stable, correctly positioned and firmly attached to of your appliance. Only use the plates provided or purchased from an approved service centre.
- To preserve the non-stick coating of the waffle plates, always use a plastic or wooden spatula.
- Never cut food directly on the plates.
- Do not place the hot waffle plates under water or on a fragile surface.
- To preserve the non-stick coating of the waffle plates, do not leave them to heat up too long if empty.
- The waffle plates should never be handled when hot.
- Do not heat the appliance without the cooking plates.
- Before using your appliance for the first time, wash the plates, then pour a little cooking oil onto the waffle plates and wipe off with a soft cloth.
- Never place cooking utensils on the appliance's cooking surfaces.
- We recommend using a sponge, hot water and a little washing-up liquid to clean the cooking plates; rinse thoroughly to remove any residue. Wipe them carefully with a paper towel. Alternatively, the cooking plates are dishwasher safe.
- Do not use metal scouring pads, steel wool or abrasive cleaners to clean any part of the cooking plates, use only nylon or non-metallic cleaning pads. If food has stuck to the cooking plates, soak in hot water with washing-up liquid.



1. If your OptiGrill is already turned on and you wish to use your waffle plates, unplug the grill and allow to cool down for at least **2** hours.



2. Turn the appliance around and attach retractable stand to ensure the appliance is level. This stops the batter spilling over the edges when filling the plates.




3. Open the grill, remove the cooking plates and replace them with the waffle plates. Install the lower plate first, then the upper plate.



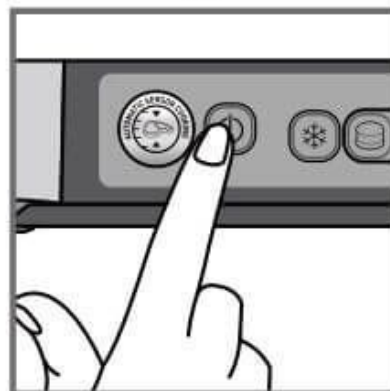
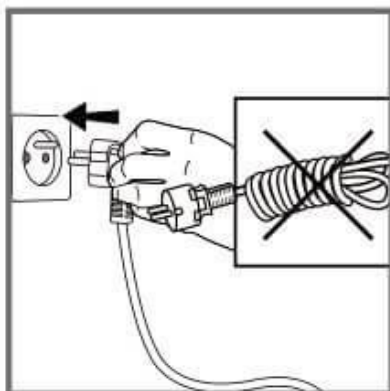
4. Close the appliance and plug it in.

5. Press the On/Off button, the  and  buttons will flash, and the colour indicator will display green .



6. Press the  button until the orange or red indicator is ready (based on the desired doneness level).

NeAmazon.ru
интернет-магазин бытовой техники



* position for cooking with the grill plates and the snacking accessory.

** position for cooking with the waffle plates.



6



7



8



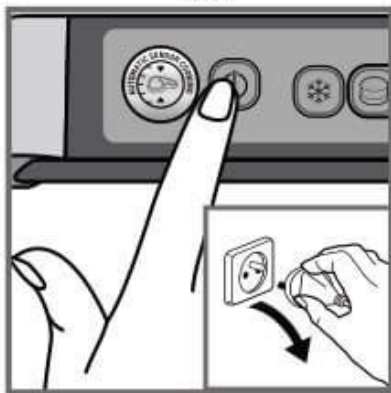
9



10



11



8

12



13

7. Start cooking by pressing the **OK** button. The **TEMP** and **OK** buttons will stop flashing; the colour indicator will continue to flash until the appropriate temperature is reached.

8. When the orange or red indicator is ready, the grill beeps and the colour indicator stays lit. The appliance is ready to be used for cooking.

9. Open the appliance and fill the lower plate using a dough ladle (do not fill the ladle to the brim) until the top of the little squares is covered. The drip pan must be installed in case of a dough leak. Once the plate mould has been filled, close the appliance.

10. Leave to cook for **3-4** minutes. Open the appliance, remove the waffles. You can prepare a second batch of waffles immediately by adding more waffle batter.

11. Press the on/off button to stop cooking. All the buttons will turn off and the grill will stop cooking.

When you've finished, turn off the appliance, unplug it and leave to cool for **2 hours**.

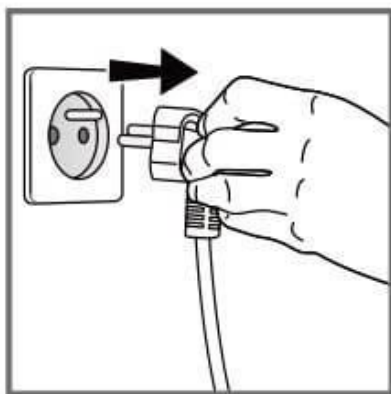
12. Open the grill and remove the waffle plates; remove the upper plate first, then the lower plate.

N.B : The plates may still be hot, therefore it is advisable to use oven gloves.

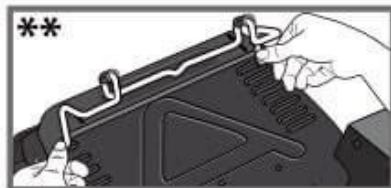
13. The waffle plates are dishwasher-safe.

Рекомендации по использованию пластин для вафель

- Удалите все упаковочные материалы, наклейки и принадлежности с внутренних и внешних сторон пластин.
- Внимательно прочитайте эти инструкции и всегда держите их под рукой. Эти инструкции являются общими для различных моделей.
- При использовании пластин для вафель сверяйтесь с этими инструкциями и рекомендациями.
- Перед использованием убедитесь, что пластины чистые с обеих сторон.
- Чтобы предотвратить повреждение пластин, используйте их только с тем устройством, для которого они предназначены (например, не ставьте их в печь, на газовые горелки, электрические варочные панели и т. д.).
- Убедитесь, что пластины устойчивы, надежно зафиксированы и правильно расположены на устройстве. Используйте только пластины, поставляемые в комплекте с устройством или приобретенные в специализированном сервисном центре.
- Чтобы не повредить антипригарную поверхность пластин для вафель, всегда используйте пластиковые или деревянные лопатки.
- Никогда не режьте пищу непосредственно на пластинах.
- Никогда не помещайте горячие пластины для вафель под воду или на хрупкие поверхности.
- Не нагревайте пустые пластины для вафель слишком долго, чтобы не повредить антипригарное покрытие.
- Никогда не переносите горячие пластины для вафель.
- Никогда не нагревайте устройство без пластин.
- Перед первым использованием устройства вымойте пластины, налейте на них небольшое количество растительного масла и протрите мягкой тканью.
- Никогда не кладите кухонные приборы на поверхность для приготовления пищи.
- Для чистки пластин рекомендуется использовать губку, горячую воду и небольшое количество моющего средства, а затем тщательно ополаскивать их для удаления остатков пищи. Аккуратно протрите их бумажным полотенцем. Также пластины можно мыть в посудомоечной машине.
- Не используйте металлические губки, мочалки и другие абразивные чистящие средства для очистки пластин, используйте только нейлоновые и неметаллические чистящие приспособления. Если к пластинам присохла пища, замочите их в горячей воде с моющим средством.



1. Если гриль OptiGrill уже включен и необходимо использовать пластины для вафель, отключите гриль от электросети и дайте ему остыть не менее **2 часов**.



2. Переверните устройство и установите выдвижную подставку, чтобы устройство стояло ровно. Это позволит предотвратить переливание теста через края при заполнении пластин.






3. Откройте гриль, снимите пластины гриля и установите на их место пластины для вафель. Сначала устанавливайте нижнюю пластину, а затем верхнюю.

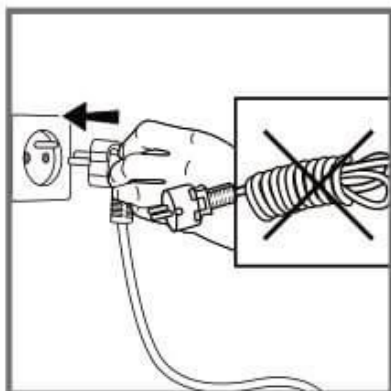


4. Закройте устройство и подключите его к электросети.



5. Нажмите кнопку включения/выключения. Кнопки  и  начнут мигать, а индикатор будет светиться зеленым .

6. Нажмите и удерживайте кнопку , пока не загорится индикатор оранжевого или красного цвета (в зависимости от необходимой степени подрумянивания).



* Положение для приготовления пищи с помощью пластин гриля и формы для приготовления закусок.

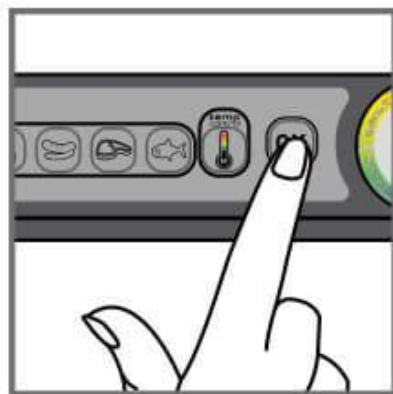
** Положение для приготовления пищи с помощью пластин для вафель.

NeAmazon.ru
интернет-магазин бытовой техники

RU



6



7



8



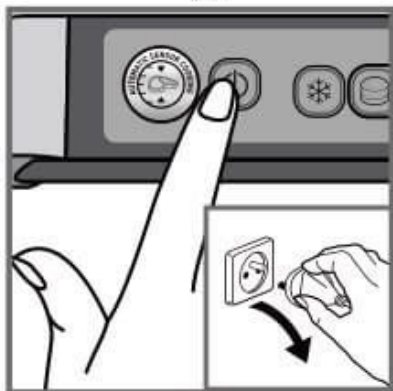
9



10



11



12



13

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

8. Когда загорится индикатор оранжевого или красного цвета, гриль издаст звуковой сигнал, и индикатор перестанет мигать. Прибор готов к работе.

9. Откройте прибор и налейте в форму одну мерную ложку теста (не наполняйте мерную ложку до краев), чтобы тесто закрывало верхние квадратики вафельной панели. На случай подтекания теста следует установить поддон для сбора капель. Закройте прибор сразу после наполнения формы.

10. Оставьте на **3-4** минуты. Откройте крышку и извлеките вафли. Следующую партию вафель можно приготовить сразу после предыдущей, залив еще теста.

11. Нажмите на кнопку включения/выключения, чтобы выключить устройство. Все кнопки перестанут светиться и процесс приготовления пищи остановится. После приготовления вафель выключите устройство, отсоедините его от электросети и дайте остыть не менее **2 часов**.

12. Откройте устройство и извлеките пластины для вафель (сначала снимайте верхнюю пластину, а затем нижнюю). **Примечание.** Пластины могут быть горячими, поэтому рекомендуется использовать рукавицы.

13. Пластины для вафель можно мыть в посудомоечной машине.