

OptiGrill Snacking & Baking

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



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

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

Совместим с:
Сумісний з:
Uyumlu olduđu cihazlar:
متوافقة مع:
سازگار با:
Kompatybilnosť z:

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

OptiGrill+
OptiGrill Smart

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

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

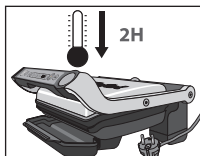
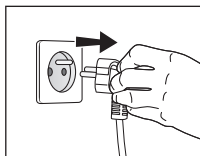
Модели:
Modeli:
Modeller:
الموديلات:
مدل ها:
Modele:

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

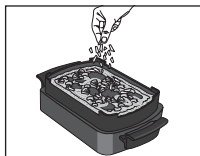
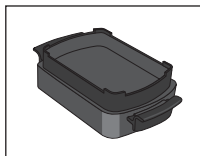
GC71 xx
GC73 xx
GR71 xx
GO71 xx
series

Рекомендации по использованию формы для приготовления закусок и выпечки _____

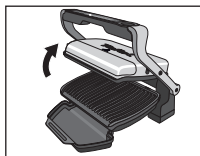
- Перед первым использованием удалите все упаковочные материалы, наклейки и принадлежности с внутренних и внешних сторон пластин.
- Внимательно прочитайте общие инструкции для всех моделей и держите их под рукой.
- Ознакомьтесь с инструкциями по использованию данной формы и прилагаемыми рекомендациями.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



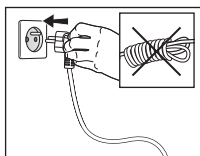
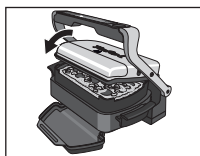
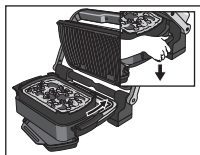
1. Если OptiGrill уже работает и необходимо использовать форму для закусок и выпечки, отсоедините гриль от розетки электросети и дать ему остыть не менее 2 часов.



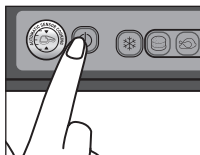
2. Положите ингредиенты в форму для приготовления закусок и выпечки.






3. Откройте гриль, снимите нижнюю пластину и установите на ее место форму. **ВНИМАНИЕ!** Убедитесь, что верхняя пластина гриля установлена правильно.




4. Закройте гриль и подключите его к электросети.



5. Нажмите кнопку включения, кнопки  и  начнут мигать, а индикатор будет светиться зеленым .

RU



6. Нажимайте кнопку , чтобы установить желаемую температуру при помощи цветного индикатора.

- Зеленый цвет индикатора: от 85°C до 110°C 
- Желтый цвет индикатора: от 150°C до 165°C 
- Оранжевый цвет индикатора: от 190°C до 205°C 
- Красный цвет индикатора: от 240°C до 255°C 




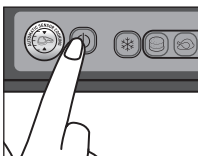
7. Нажмите кнопку , чтобы начать приготовление пищи. Кнопки  и  перестанут мигать, а цветной индикатор будет мигать до тех пор, пока не будет достигнута установленная температура.



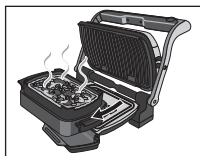
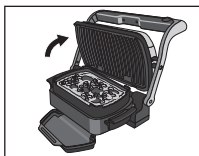
8. Когда гриль нагреется до нужной температуры, он издает звуковой сигнал, а индикатор перестанет мигать. Начинается процесс приготовления.



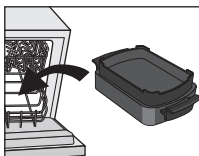
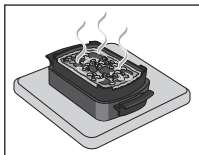
9. Температуру можно регулировать во время процесса приготовления. Нажмите кнопку , чтобы нагреть гриль до желаемой температуры (в соответствии с цветом индикатора).



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



11. Откройте гриль и извлеките форму для приготовления закусок и выпечки за ручки.
ВНИМАНИЕ! Горячая поверхность! Рекомендуется использовать перчатки.



12. Форму можно мыть в посудомоечной машине.

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