

OptiGrill Plaques gaufres



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

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

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

Modely:
Modellek:
Modeli:
Modeli:
Modele:
Modeli:
Modeli:
Modeli:
Mudeliid:
Modeliaid:
Modelj:
모델 :
Modeller:
الموديلات:
مدل ها:

OptiGrill+ Initial
OptiGrill+
OptiGrill Smart

GC706
GO706
GC71 xx

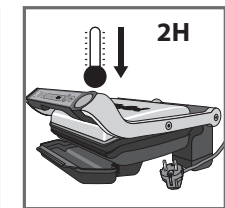
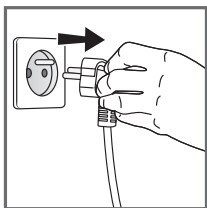
GC73 xx
GR71 xx
GO71 xx

series

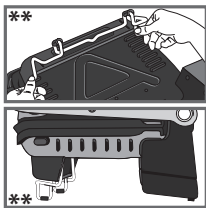
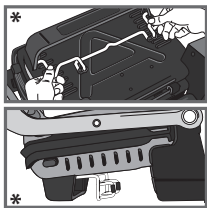
FR
EN
DE
NL
ES
PT
IT
EL
DA
SV
NO
FI
PL
RU
UK
CS
SK
HU
BG
HR
RO
SL
BS
SR
ET
LT
LV
KO
TR
AR
FA

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 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.



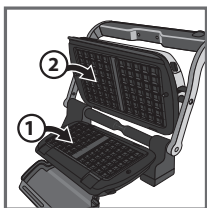
1. Si votre OptiGrill est déjà en marche et que vous voulez utiliser vos plaques gaufres, débranchez le grill et laissez le refroidir pendant au moins 2 heures.






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.




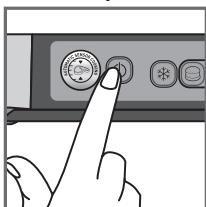
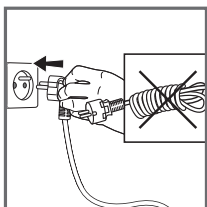
3. Ouvrez le grill, retirez les plaques de cuisson et remplacez les par les plaques gaufres. Mettre d'abord la plaque inférieure, puis la plaque supérieure.



4. Fermez l'appareil et branchez le.

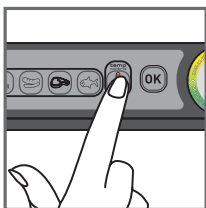
5. Appuyer sur le bouton marche/arrêt, les boutons  et  clignotent, l'indicateur de couleur est vert .

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



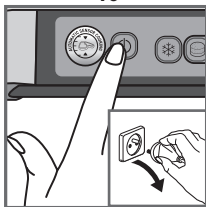
8



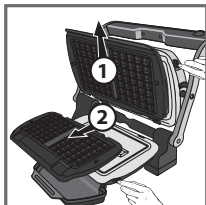
9



10



11



12



13

7. Démarrez la cuisson en appuyant sur le bouton **OK**. Les boutons **MARCHÉ/ARRÊT** 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.

FR	p.	3 – 5
EN	p.	6 – 8
DE	p.	9 – 11
NL	p.	12 – 14
ES	p.	15 – 17
PT	p.	18 – 20
IT	p.	21 – 23
EL	p.	24 – 26
DA	p.	27 – 29
SV	p.	30 – 32
NO	p.	33 – 35
FI	p.	36 – 38
PL	p.	39 – 41
RU	p.	42 – 44
UK	p.	45 – 47
CS	p.	48 – 50
SK	p.	51 – 53
HU	p.	54 – 56
BG	p.	57 – 59
HR	p.	60 – 62
RO	p.	63 – 65
SL	p.	66 – 68
BS	p.	69 – 71
SR	p.	72 – 74
ET	p.	75 – 77
LT	p.	78 – 80
LV	p.	81 – 83
KO	p.	84 – 86
TR	p.	87 – 89
AR	p.	92 – 90
FA	p.	95 – 93