

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

PRZEPIS: GOFRY BELGIJSKIE

10 gofrów / czas przygotowania: 15 min / czas gotowania: 2-3 minuty

Program: ręczny

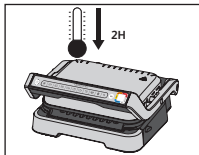
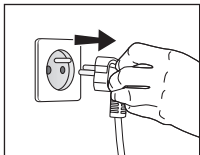
300g mąki – 10 g proszku do pieczenia – sól – 75g cukru pudru – 100g masła – 2 jajka – 500ml mleka

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:

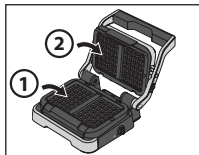
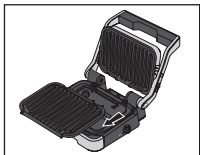
- Удалите все упаковочные материалы, наклейки и аксессуары с внутренней и внешней стороны насадок.
- Внимательно ознакомьтесь с инструкциями в этой брошюре — они подходят для разных моделей — и держите их под рукой.
- Инструкции по использованию насадок для вафель см. в брошюре и инструкциях по технике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

RU

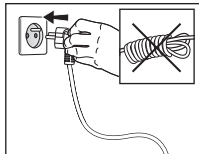
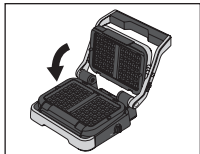


ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

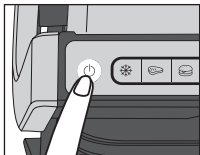
1. Если Optigrill уже включен, и вы хотите воспользоваться насадками для вафель, отсоедините его от сети и дайте прибору остыть в течение не менее 2 часов.



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



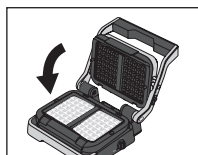
3. Закройте прибор и подключите его к электросети.



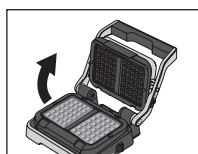
4. Включите.



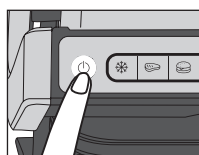
7. Гриль издаст звуковой сигнал, когда необходимая температура будет достигнута. Прибор готов к использованию.



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.



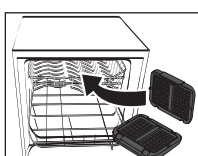
9. Готовьте в течение 2-3 минут. Откройте прибор и извлеките из него вафли. Вы можете сразу же залить новую порцию теста и приготовить вторую.



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**.

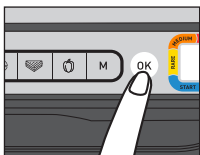


5. Optigrill по умолчанию перейдет в ручной режим. На индикаторе выберите красный цвет.



11. Откройте гриль и извлеките верхнюю, а затем нижнюю насадку для вафель.

ВНИМАНИЕ! РИСК ОБЖЕЧЬСЯ! Рабочие поверхности будут горячими, поэтому наденьте прихватки.



6. Нажмите OK для старта предварительного нагрева.

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 крихкі 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 мийного засобу, щоб очистити вафельні пластини, а потім ретельно промити їх, щоб видалити залишки. Акуратно 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 мийним засобом.

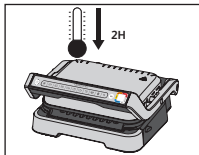
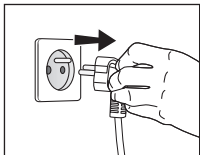
UK

توصيات لاستخدام ألواح فطائر الوافل:

- أزل كل العيوب والملصقات والمحققات المختلفة من داخل الألواح وخارجها.
- اقرأ التعليمات التي تنطبق على الطرازات المختلفة الواردة في هذا المنشور بعناية وابقها 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 واجهتك 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 сынатын 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.

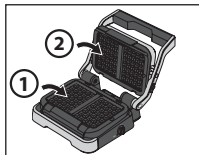
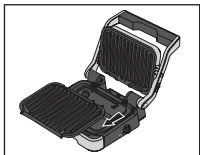


ПІСІРУ:

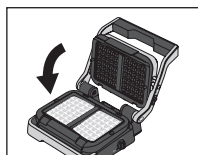
1. OptiGrill қосылып тұрса және вафля тәрелкелерін қолданғыңыз келсе, грильді қуат көзінен ажыратып, кемінде 2 сағат суытып алыңыз.



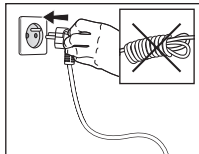
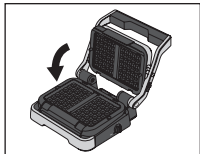
7. Қажетті температураға жеткенде, гриль дыбыстық сигнал шығарып, ескертеді. Құрылғыны пайдалана беруге болады.



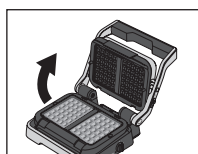
2. Грильді ашыңыз, пісіру тәрелкелерін алып, олардың орнына вафля тәрелкелерін орнатыңыз. Алдымен астыңғы тәрелкені, содан кейін үстіңгі тәрелкені салыңыз.



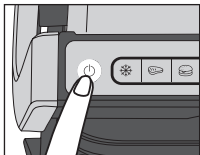
8. Құрылғыны ашыңыз, кішкентай шаршылардың үсті жабылғанға дейін астыңғы тәрелкеге бір шөміш қамыр салыңыз. Қамыр асыптасып кететін болса, тамшы науасы орнында тұруы керек. Бұл әрекет аяқталған соң, құрылғыны жабыңыз.



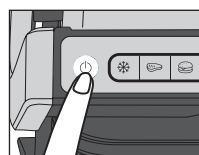
3. Құрылғыны жауып, қуат көзіне қосыңыз.



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



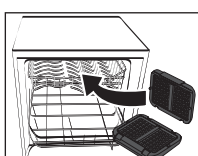
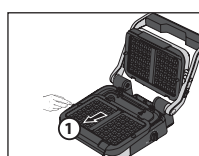
4. Қосу/өшіру түймесін басыңыз.



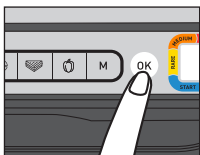
10. Қосу/Өшіру түймесін басып, пісіру процесін аяқтаныз. Түймелердің барлығы өшеді және гриль пісіруді тоқтатады. Құрылғыны қуат көзінен ажыратып, **2 сағат** суытып алыңыз.



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



11. Грильді ашыңыз да, үстіңгі вафля тәрелкесін, содан кейін астыңғысын алыңыз.
ЕСКЕРТУ: беттері ыстық болады, сондықтан пешке арналған қолғап киіп алғаныңыз жөн.



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

12. Вафля тәрелкелері мен тамшы науасын ыдыс жуғыш машинаға салуға болады.

KK

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.