

# 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

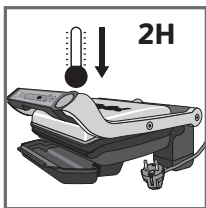
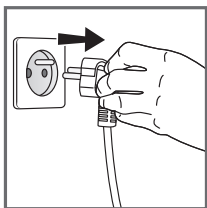
series

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

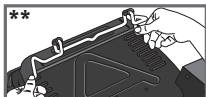
## Empfehlungen für die Verwendung Ihrer Waffelplatten:

DE

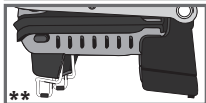
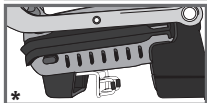
- Entfernen Sie Verpackung, Aufkleber sowie diverse Zubehörteile an der Außen- und Innenseite der Platten.
- Lesen Sie sich die Anweisungen dieser Bedienungsanleitung, die für alle Modelle gelten, aufmerksam durch und bewahren Sie sie in Reichweite auf.
- Achten Sie auf die Hinweise in der Bedienungsanleitung des Geräts sowie die Empfehlungen für die Verwendung Ihrer Waffelplatten.
- Die zwei Seiten der Platten müssen vor Verwendung sauber sein.
- Damit die Platten nicht beschädigt werden, verwenden Sie diese ausschließlich mit dem Gerät, für das sie gedacht sind (Platten z. B. nicht im Backofen, auf einem Gasherd oder einer Elektrokochplatte usw. verwenden).
- Achten Sie darauf, dass die Platten auf einer stabilen Unterlage stehen sowie richtig eingesetzt und fest an der Gerätebasis angebracht sind. Verwenden Sie ausschließlich die Platten, die vom autorisierten Kundendienst ausgeliefert oder erworben wurden.
- Um die Beschichtung der Waffelplatten nicht zu beschädigen, immer einen Kunststoff- oder Holzspatel verwenden.
- Nicht direkt auf den Platten schneiden.
- Heiße Waffelplatten nicht unter Wasser halten oder auf empfindliche Oberflächen stellen.
- Um die Antihafbeschichtung zu schützen, achten Sie darauf, dass das Gerät nicht zu lange leer erwärmt wird.
- Keinesfalls mit heißen Waffelplatten hantieren.
- Gerät keinesfalls ohne Kochplatten erhitzen.
- Waffelplatten vor der ersten Verwendung reinigen, ein wenig Öl darauf verteilen und mit einem weichen Lappen abreiben.
- Keine Kochutensilien auf die Grillflächen des Geräts legen.
- Wir empfehlen Ihnen, die Kochplatten mit einem Schwamm und etwas Spülmittel unter heißem Wasser zu reinigen und diese dann gründlich abzuspülen, sodass keine Rückstände bleiben. Trocknen Sie sie anschließend mit einem Küchentuch gut ab.
- Verwenden Sie keine Stahlschwämme, Stahlwolle oder scheuernde Reinigungsmittel zum Reinigen des Grills. Verwenden Sie ausschließlich Reinigungstücher aus Nylon oder mit nicht kratzender Oberfläche. Lassen Sie die Kochplatten in heißem Wasser mit Spülmittel einweichen, um hartnäckige Verunreinigungen zu entfernen.



1. Wenn der Optigrill bereits eingeschaltet ist und Sie Ihre Waffelplatten verwenden möchten, stecken Sie den Grill aus und lassen Sie ihn mindestens **2** Stunden abkühlen.



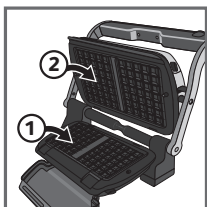
2. Drehen Sie das Gerät um und bringen Sie den einklappbaren Ständer an, damit das Gerät gerade steht. So kann beim Befüllen der Platten kein Teig herauslaufen.







3. Öffnen Sie den Grill, entnehmen Sie die Kochplatten und setzen Sie stattdessen die Waffelplatten ein. Setzen Sie zuerst die untere und dann die obere Platte ein.

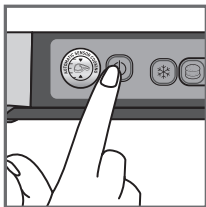
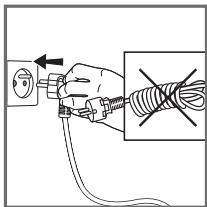


4. Schließen Sie das Gerät und stecken Sie es ein.



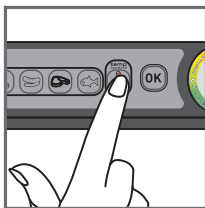
5. Auf den Ein-/Aus-Schalter drücken: die Tasten  und  blinken, die Farbanzeige ist grün .

6. Halten Sie die  Taste gedrückt, bis die Farbanzeige orange oder rot erreicht hat (je nach gewünschtem Bräunungsgrad).

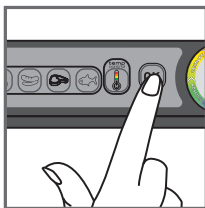


\* Position für Zubereitungen mit den Grillplatten und dem Snack-Zubehör.

\*\* Position für Zubereitungen mit den Waffelplatten.



6



7



8



9



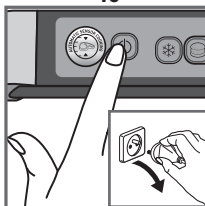
10



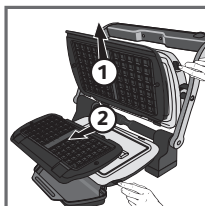
10



11



11



12



13

7. Mit der Taste **OK** starten Sie den Garvorgang. Die Tasten **TEMP** und **OK** blinken nicht, die Farbanzeige blinkt bis die gewünschte Temperatur erreicht ist.

8. Wenn die Farbanzeige orange oder rot erreicht, erzeugt der Grill ein akustisches Signal und die Farbanzeige leuchtet stetig. Das Gerät ist jetzt bereit zum Backen.

9. Öffnen Sie das Gerät und füllen Sie die untere Platte mit einer Schöpfkelle Teig (Schöpfkelle nicht bis zum Rand füllen), bis die Spitzen der kleinen Quadrate bedeckt sind. Die Fettauffangschale muss an ihrem Platz bleiben für den Fall, dass der Teig überläuft. Wenn Sie mit dem Einfüllen des Teigs fertig sind, schließen Sie das Gerät.

10. 3-4 Minuten backen lassen. Gerät öffnen und die Waffeln entnehmen. Sie können direkt im Anschluss weitere Waffeln zubereiten; befüllen Sie dazu die Platten erneut mit Teig.

11. Backvorgang beenden, indem Sie auf den Ein-/Aus-Schalter drücken.

Alle Tasten gehen aus, der Grill stellt den Backvorgang ein.

Schalten Sie das Gerät zum Schluss aus, stecken Sie es aus und lassen Sie es **2 Stunden** abkühlen.

12. Öffnen Sie den Grill und entnehmen Sie die Waffelplatten: erst die obere und dann die untere Platte entnehmen.

**ACHTUNG:** Die Oberflächen sind heiß, wir empfehlen Ihnen, Ofenhandschuhe zu verwenden.

13. Die Waffelplatten sind spülmaschinengeeignet.

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