

# 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:  
Compatibile 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:

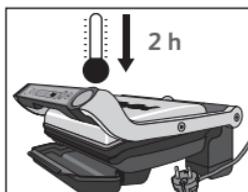
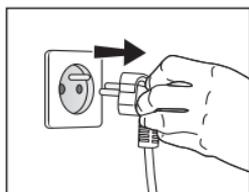
모델:  
機種:  
รุ่น:  
Modely:  
Modely:  
Típusok:

GC71 xx  
GC73 xx  
GR71 xx  
GO71 xx  
series

## Recomendaciones para el uso del accesorio para horneado y tentempiés

- Antes del primer uso, quite todos los materiales de embalaje, los adhesivos y los accesorios del interior y el exterior de las placas.
- Lea atentamente las instrucciones, que son comunes para varios modelos, y téngalas a mano.
- Consulte las instrucciones del aparato sobre el uso de este accesorio para horneado y tentempiés, así como las recomendaciones relacionadas.
- Compruebe que los dos lados de la parrilla superior y los dos laterales del accesorio para horneado y tentempiés estén bien limpios antes de usarlos.
- Para evitar que se dañen, utilice las placas de cocción y el accesorio para horneado y tentempiés solo en el aparato para el que han sido diseñados (por ejemplo, no los meta en el horno y no los ponga sobre un quemador de gas ni sobre una placa de cocina eléctrica, etc.).
- Asegúrese de que las placas y el accesorio para horneado y tentempiés estén bien colocados de manera estable y enganchados correctamente en el aparato. Utilice únicamente las placas de cocción y el accesorio para horneado y tentempiés suministrados con el aparato o adquiridos a través de un Centro de Servicio Autorizado.
- Para evitar que se dañe el accesorio para horneado y tentempiés, use siempre utensilios de plástico o de madera.
- No corte nunca los alimentos directamente encima del accesorio para horneado y tentempiés.
- No ponga el accesorio para horneado y tentempiés caliente bajo el agua ni sobre una superficie frágil.
- Para mantener la calidad del recubrimiento antiadherente, no deje que se caliente demasiado tiempo estando vacío.
- El accesorio para horneado y tentempiés no debe tocarse nunca cuando esté caliente, excepto sujetándolo por las asas.
- No caliente nunca el aparato sin las 2 placas de cocción o sin la parrilla superior y el accesorio para horneado y tentempiés.
- Cuando utilice por primera vez las placas y el accesorio para horneado y tentempiés, lávelos, vierta una pequeña cantidad de aceite para cocinar en el accesorio para horneado y tentempiés y, a continuación, frótelos con un paño de cocina absorbente.
- No coloque utensilios de cocina sobre las superficies de cocción del aparato.
- Le aconsejamos que use una esponja, agua caliente y detergente líquido de fregar para limpiar el accesorio para horneado y tentempiés. A continuación, enjuáguelo a fondo para eliminar cualquier residuo. Séquelo bien con una toalla de papel.
- No use estropajos metálicos, lana de acero ni limpiadores abrasivos para limpiar ninguna pieza de la parrilla. Utilice únicamente estropajos de nailon o que no sean metálicos. En caso de que la limpieza resulte difícil, ponga las placas de cocción a remojo en agua caliente mezclada con detergente líquido.
- El accesorio para horneado y tentempiés no es una bandeja de horno. No lo introduzca para calentarlo en el horno ni en ninguna otra fuente de calor que no sea el aparato previsto para ello.
- No caliente el accesorio para horneado y tentempiés con aceite o grasa; existe riesgo de que se inflame.

- No utilice el accesorio para horneado y tentempiés para tostar alimentos.
- No haga recetas con aceite o grasa. Este aparato no es una freidora ni una sartén para freír. Por tanto, está totalmente descartado usarla para hacer patatas fritas, donuts, o cualquier otra cocción con aceite o grasa.



1. Si el OptiGrill ya está en funcionamiento y desea usar el accesorio para horneado y tentempiés, desenchufe el aparato de la toma de corriente y deje que se enfríe durante al menos dos horas.

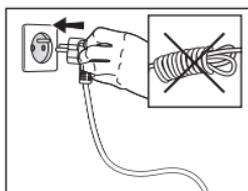


2. Ponga los ingredientes en el accesorio para horneado y tentempiés.



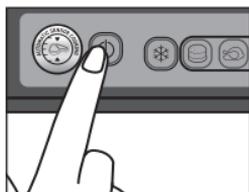
3. Abra el aparato, quite la parrilla inferior y sustitúyala por el accesorio para horneado y tentempiés.

**PRECAUCIÓN:** Compruebe que la parrilla superior esté instalada correctamente en el aparato.



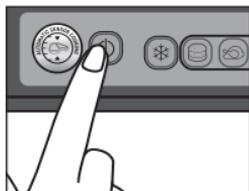
4. Cierre el aparato y enchúfelo.

ES



5. Pulse el botón de encendido/apagado, los botones y parpadean, el indicador luminoso está de color verde
6. Pulse el botón hasta que se alcance la temperatura deseada con el indicador luminoso en color.
  - Indicador luminoso en color verde fijo: de 85°C a 110°C
  - Indicador luminoso en color amarillo fijo: de 150°C a 165°C
  - Indicador luminoso en color naranja fijo: de 190°C a 205°C
  - Indicador luminoso en color rojo fijo: de 240°C a 255°C
7. Empiece la cocción pulsando el botón . Los botones y dejan de parpadear, y el indicador luminoso en color parpadea hasta que se alcanza la temperatura deseada.
8. Una vez alcanzada la temperatura deseada, el aparato "pita" y el indicador luminoso en color deja de parpadear. Entonces tiene lugar el proceso de cocción.
9. Puede ajustar la temperatura durante la cocción. Pulse el botón para que se alcance la temperatura que desee (siga al mismo tiempo el indicador luminoso en color).

ES

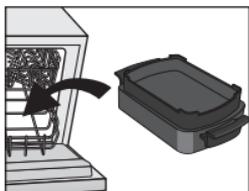
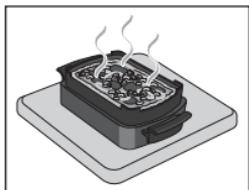


10. Termine la cocción pulsando el botón de encendido/apagado. Todos los botones se apagan y el aparato deja de calentar/cocinar.



11. Abra el aparato y saque el accesorio para horneado y tentempiés sujetándolo por las asas.

PRECAUCIÓN: superficies calientes, se recomienda utilizar guantes.



12. El accesorio para horneado y tentempiés se puede lavar en el lavavajillas.

ES

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