

OptiGrill

Vahvliplaadid

XA724810



OptiGrill+ Initial
OptiGrill+
OptiGrill Smart
OptiGrill Elite

GC706
GC71
GC73
GC75

GO706
GO71
GO75

GR71
GR75

Soovitused vahvliplaatide kasutamiseks:

- Eemaldage plaatide seest ja väljast kõik pakend, kleebised ja erinevad tarvikud.
- Lugege hoolikalt selle infolehe juhiseid, mis kehtivad erinevate mudelite kohta ja hoidke neid käepärast.
- Vahvliplaatide kasutamise kohta vaadake seadme infolehte ja ohutusjuhiseid.
- Enne kasutamist kontrollige, et plaatide mõlemad pooled oleksid puhtad.
- Plaatide kahjustamise vältimiseks kasutage neid üksnes seadmel, mille jaoks need on ette nähtud (nt ärge asetage neid ahju ega gaasi- või elektripliidile).
- Veenduge, et plaadid on stabiilsed, hästi paigutatud ja kindlalt seadme aluse külge kinnitatud. Kasutage ainult kaasasolevaid või volitatud teeninduskeskusest ostetud plaate.
- Vahvliplaatide katte säilitamiseks kasutage alati plastikust või puidust spaatlit.
- Ärge löigake toitu plaatidel.
- Ärge kastke vahvliplaatide vette ega asetage õrnale pinnale, kui need on kuumad.
- Katte mitterakkuvate omaduste säilitamiseks vältige tühjana liiga pikka kuumutamist.
- Vahvliplaatide ei tohi kunagi käsitseda kuumana.
- Ärge kunagi kuumutage seadet ilma küpsetusplaatideta.
- Esmakordsel kasutamisel peske plaadid, valage neile veidi õli ja pühkige pehme lapiga.
- Ärge asetage kööginõusid seadme küpsetuspindadele.
- Soovitame vahvliplaatide puhastamiseks kasutada käsna, sooja vett ja nõudepesuvahendit ning seejärel loputada neid põhjalikult, et eemaldada kõik jäägid. Kuivatage need ettevaatlikult paberrätikuga.
- Ärge kasutage röstri mis tahes osade puhastamiseks metallist kühvimisvahendeid, terasvilla või abrasiivseid puhastusvahendeid; kasutage ainult nailonist või mittemetallist puhastusnuustikuid. Kui teil on raskusi, leotage vahvliplaatide kuumas vees koos nõudepesuvahendiga.



- ① Vahvliplaadid
- ② Kulp
- ③ Sissetõmmatav alus

MÄRKUS: Vahvliplaatidega küpsetamiseks tuleb OptiGrill asetada horisontaalselt, kasutades kaasasolevat sissetõmmatavat alust.

Optigrill+ initial / Optigrill+ / Optigrill Smart Optigrill+ Elite



ALUSE PAIGALDAMINE:

Pöörake seade tagurpidi ja eemaldage tilkumisalus. Paigaldage ülestõstetav alus oma röstri alla. See alus võimaldab asetada röstri kahte erinevasse asendisse:

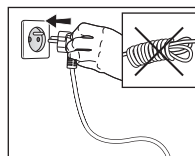
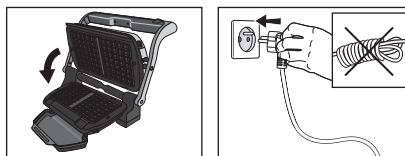
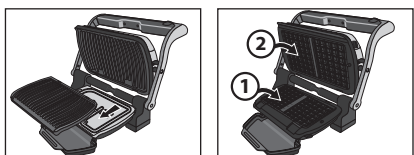
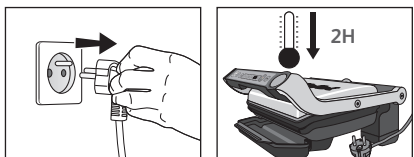
*Tagapoolne alus: asend röstri plaatide või ahjutarvikuga küpsetamiseks (olenevalt mudelist).

**Alus on ette volditud, kui röstler on horisontaalselt: asend vahvliplaatidega küpsetamiseks.

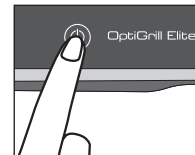
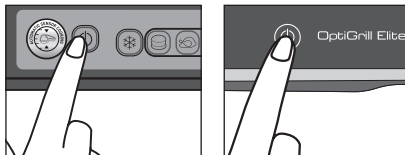
Alus tuleb paigaldada röstriale ainult esmakordsel kasutamisel ja seda ei tohi eemaldada. Kõigil järgnevatel kasutuskordadel saab alust lihtsalt ette- või tahapoole kallutada soovitud asendisse (röstler või vahvid).

KÜPSETAMINE:

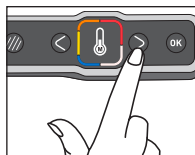
1. Juhul kui OptiGrill on juba sees ja soovite kasutada oma vahvliplaate, siis ühendage grill seinakontaktist lahti ja laske sel vähemalt 2 tundi jahtuda.
2. Lülitage grill vahvlirežiimile (***) ja kinnitage tilkumisalus uuesti. Avage röstler, eemaldage küpsetusplaadid ja asendage need vahvliplaatidega. Paigaldage esmalt alumine plaat, seejärel ülemine plaat.



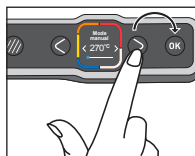
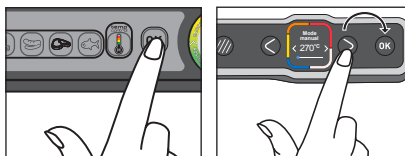
3. Sulgege ja ühendage seade vooluvõrku.



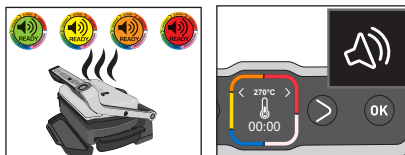
4. Vajutage toitenuppu.



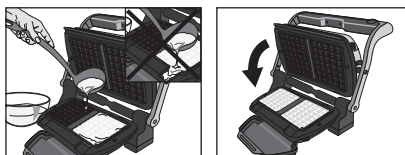
5. OptiGrill lülitub vaikimisi käsitsi režiimile. Valige punast värvi säte (OptiGrill Elite: 270 °C).



6. Alustage seadme eelsoojendust, vajutades nuppu OK.



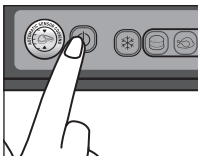
7. Grill annab helisignaali, mis annab märku, kui soovitud temperatuur on saavutatud. Seade on kasutamiseks valmis.



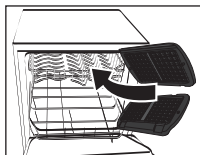
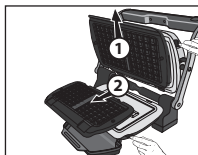
8. Avage seade ja täitke alumine plaatainakullbiga (ärge täitke kulpi ääreni), kuni väikesed ruudud on kaetud. Tilgaalus tuleks jätta juhuks, kui tainas üle voolab. Kui see toiming on lõpetatud, sulgege seade.



9. Küpsetage 2–3 minutit. Avage seade ja eemaldage vahvlid. Saate kohe teha teise partii, lisades rohkem tainast.



10. Küpsetamise lõpetamiseks vajutage toitenuppu. Kõik nupud lülituvad välja ja röster lõpetab küpsetamise. Lahutage seade vooluvõrgust ja laske sel **2 tundi** jahtuda.



11. Avage röster ja eemaldage ülemine vahvliplaat, seejärel alumine. **HOIATUS!** Pinnad on kuumad; on soovitatav kanda ahjukindaid.

12. Vahvliplaadid ja tilkumisalus on nõudepesumasinas pestavad.

RETSEPT: BELGIA VAHVLIID

10 vahvlit / Valmistamisaeg: 15 min / küpsetusaeg: 2–3 min

Programm: Manuaalne

300 g jahu - 10 g küpsetuspulbrit - sool - 75 g tuhksuhkrut - 100 g võid - 2 muna - 500 ml piima

1. Segage kausis jahu ja küpsetuspulber.
2. Tehke süvend ja lisage sool, suhkur, sulavõi ja munad.
3. Lisage aeglaselt piim.
4. Laske taigal 1 tund puhata.
5. Kallutage sissetõmmatavat alust ettepoole, nii et teie OptiGrill oleks horisontaalselt. Asetage vahvliplaadid oma OptiGrilli. Lülitage röster sisse. Valige manuaalrežiim ja punast värvi seadistus (OptiGrill Elite: 270 °C). Alustage seadme eelsoojendust, vajutades nuppu OK. Grill annab helisignaali, mis annab märku, kui soovitud temperatuur on saavutatud. Seade on kasutamiseks valmis.
6. Valage tainas kaasasoleva kulbi abil (ärge täitke kulpi ääreni). Küpsetage 2–3 minutit. Korrake, kuni olete kogu taigna ära kasutanud.