

OptiGrillTM+





OptiGrill[™] +

WELCOME TO THE WORLD OF OptiGrill[™] +



de - WILLKOMMEN IN DER WELT DES **OPTIGRILL +**
nl - WELKOM IN DE WERELD VAN DE **OPTIGRILL +**
fr - BIENVENUE DANS LE MONDE D' **OPTIGRILL +**
it - BENVENUTO NEL MONDO DI **OPTIGRILL +**



pl - WITAMY W ŚWIECIE **OPTIGRILL +**
ro - BINE AȚI VENIT ÎN LUMEA **OPTIGRILL +**
uk - ПОЧНІТЬ ЗНАЙОМСТВО З
НЕЙМОВІРНИМ ГРИЛЕМ **OPTIGRILL +**
bg - ДОБРЕ ДОШЛИ В СВЕТА НА **OPTIGRILL +**
hr - DOBRODOŠLI U **OPTIGRILL +**

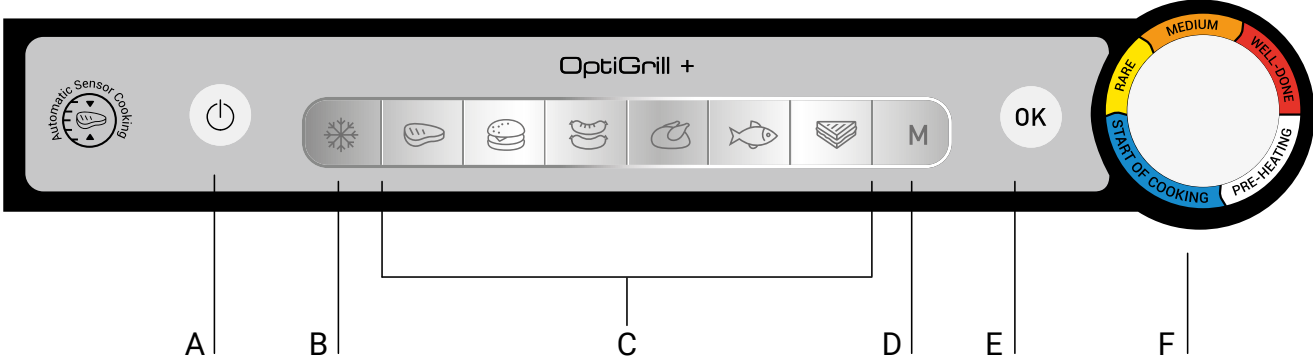


ru - ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ
В МИР **OPTIGRILL +**
cs - VÍTEJTE VE SVĚTĚ **OPTIGRILL +**
sk - VITAJTE VO SVETE **OPTIGRILL +**
hu - ÜDVÖZÖLJÜK AZ **OPTIGRILL +**



LEARN MORE ABOUT YOUR OPTIGRILL +...

de - ERFAHREN SIE MEHR ÜBER DEN OPTIGRILL +... - nl - MEER INFORMATIE OVER UW OPTIGRILL +...
- fr - DÉCOUVREZ VOTRE OPTIGRILL +... - it - ULTERIORI INFORMAZIONI SU OPTIGRILL +...



en

- A | Start/Stop
- B | Frozen food
- C | 6 automatic programs
- D | Manual mode with four temperatures
- E | Confirm selection and start preheating
- F | Cooking level indicator
- G | Drip tray

nl

- A | Start/Stop
- B | Ingevroren voedsel
- C | 6 automatische programma's
- D | Handmatige modus met vier temperaturen
- E | Bevestig de selectie en start het voorverwarmen
- F | Indicator voor garingsniveau
- G | Lekbak

de

- A | Start/Stop
- B | Tiefkühlkost
- C | 6 automatische Programme
- D | Manueller Modus mit vier Temperaturen
- E | Auswahl bestätigen und Vorheizen starten
- F | Garstufen-Anzeige
- G | Abtropfschale

fr

- A | Marche/Arrêt
- B | Aliment congelé
- C | 6 programmes automatiques
- D | Mode manuel 4 températures
- E | Validation du choix et démarrage du préchauffage
- F | Indicateur du niveau de cuisson
- G | Bac à jus

it

- A | Start/Stop
- B | Alimenti surgelati
- C | 6 programmi automatici
- D | Modalità manuale con quattro temperature
- E | Conferma della selezione e avvio del preriscaldamento
- F | Indicatore del livello di cottura
- G | Vassoio raccogli gocce anteriore



LEARN MORE ABOUT THE 6 AUTOMATIC PROGRAMS...

de - ERFAHREN SIE MEHR ÜBER DIE 6 AUTOMATISCHEN PROGRAMME... - nl - RAADPLEEG MEER INFORMATIE OVER DE 6 AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S...
- fr - DÉCOUVREZ LES 6 PROGRAMMES AUTOMATIQUES... - it - ULTERIORI INFORMAZIONI SUI 6 PROGRAMMI AUTOMATICI ...

OPTIGRILL + GUARANTEES PERFECT COOKING RESULTS AND NOTIFIES YOU WHEN YOUR FOOD REACHES EACH COOKING LEVEL (SEE THE COOKING GUIDE, PAGE 9). THE AUTOMATIC PROGRAMS ONLY WORK IN GRILL POSITION.



Red meat
Rotes Fleisch
Viande rouge
Rood vlees
Carne rossa



Burgers
Burger (Frikadelle)
Steak haché (burger)
Hamburgers
Hamburger



Sausages
Würstchen
Saucisse
Worst
Salsicce



Fish
Fisch
Poisson
Vis
Pesce



Chicken
Hähnchen
Poulet
Kip
Pollo



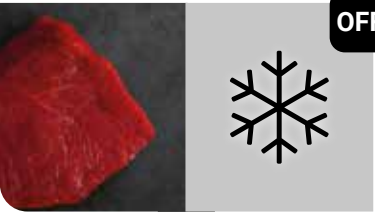
Sandwiches
Sandwiches
Sandwich
Sandwiches
Sandwich

de - Die Programme von OptiGrill garantieren perfekte Garergebnisse. Außerdem werden Sie benachrichtigt, sobald Ihre Speisen die jeweilige Garstufe erreicht haben (siehe Garanleitung, Seite 10). Die automatischen Programme funktionieren nur in der Grillposition.

fr - OptiGrill vous garantit une cuisson parfaite sur ces programmes et vous prévient quand chaque niveau de cuisson est atteint (cf. guide de cuisson page 11). Les programmes automatiques fonctionnent en position grill uniquement.

nl - De OptiGrill-programma's garanderen een perfect bereidingsresultaat en geven aan wanneer uw etenswaren een bepaald garingsniveau hebben bereikt (zie de kookgids, pagina 12). De automatische programma's werken alleen in de grillstand.

it - I programmi OptiGrill garantiscono risultati perfetti e avverano l'utente quando viene raggiunto ogni livello di cottura (consultare la guida alla cottura a pagina 13). Nota: i programmi automatici funzionano solo nella posizione per la griglia.



FROZEN FOOD FUNCTION: SELECT IF YOUR INGREDIENT IS FROZEN*

de - FUNKTION FÜR TIEFGEKÜHLTE LEBENSMITTEL: Aktivieren Sie diese Funktion, wenn Ihre Zutaten tiefgekühlt sind* - fr - FONCTION ALIMENT CONGELÉ : Activez-la si votre ingrédient est congelé - nl - BEVROREN ETENSWAREN-FUNCTIE: Activeer deze functie wanneer uw ingrediënt bevroren is* - it FUNZIONE ALIMENTI SURGELATI : Attivare questa opzione per gli alimenti surgelati*

*en - Activating this tells OptiGrill that your food is frozen. It will then apply this function to all automatic programs. You can only choose this function before preheating is finished - de - Durch Aktivieren dieser Funktion wird OptiGrill informiert, dass das Essen gefroren ist. Diese Funktion wird dann auf alle automatischen Programme angewendet. Sie können diese Funktion nur vor Beendigung des Vorheizens auswählen - fr - OptiGrill prend en compte le fait que votre aliment soit congelé si vous l'activez, pour tous les programmes automatiques. La sélection de cette fonction ne peut être réalisée qu'avant la fin du préchauffage - nl - Als u deze functie activeert, weet OptiGrill dat het voedsel bevroren is. Deze functie wordt vervolgens op alle automatische programma's toegepast. U kunt deze functie alleen kiezen voordat het voorverwarmen is voltooid - it - L'attivazione di questo comando indica a OptiGrill la presenza di alimenti surgelati. Questa funzione verrà quindi applicata a tutti i programmi automatici. È possibile scegliere questa funzione solo prima del termine del preriscaldamento.

...AND GET PERFECT COOKING RESULTS THANKS TO THE COOKING LEVEL INDICATOR

de ...UND ERZIELEN SIE DANK DER GARSTUFENANZEIGE PERFEKTE GARERGEBNISSE - fr ... ET PROFITEZ DE RÉSULTATS DE CUISSON PARFAITS GRÂCE À L'INDICATEUR DU NIVEAU DE CUISSON - nl ...EN BEREIK EEN PERFECT BEREIDINGSRESULTAAT DANKZIJ DE INDICATOR VOOR HET GARINGSNIVEAU - it ... E SU COME OTTENERE RISULTATI PERFETTI GRAZIE ALL'INDICATORE DEL LIVELLO DI COTTURA

PREHEATING

de - Vorheizen - fr - Préchauffage - nl - Voorverwarmen
it - Preriscaldamento



en - Flashing white coloured light: preheating in progress.

de - Blinkende weiße Farbanzeige: Vorheizen läuft.

fr - Couleur blanche clignotante : préchauffage en cours.

nl - Knipperend witte gekleurde lampje: bezig met voorverwarmen.

it - Spia bianca lampeggiante: preriscaldamento in corso.

en - Steady white coloured light and beeping: ready to cook.

de - Luz de color blanco fija y pitido: listo para cocinar.

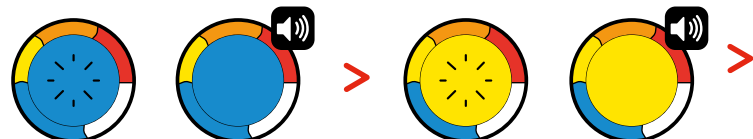
fr - Couleur blanche fixe avec signal sonore : prêt à cuire.

nl - Continu witte gekleurde lampje en piepgeluid: klaar om te worden bereid.

it - Spia bianca fissa e segnale acustico: pronto per cucinare.

COOKING

de - Garvorgang - fr - Cuisson - nl - Koken - it - Cucinando



en - First cooking level in progress.

de - Erste Garstufe läuft.

fr - Premier niveau de cuisson en cours.

nl - Eerste garingsniveau in uitvoering.

it - Primo livello di cottura in corso.

en - First cooking level reached.

de - Erste Garstufe erreicht.

fr - Premier niveau de cuisson atteint.

nl - Eerste garingsniveau bereikt.

it - Primo livello di cottura raggiunto.

en - "Rare" level in progress.

de - Stufe „Blutig“ läuft.

fr - Niveau «saignant» en cours.

nl - Niveau "Rare" in uitvoering.

it - Livello "al sangue" in corso.

en - "Rare" level reached.

de - Stufe „Blutig“ erreicht.

fr - Niveau «saignant» atteint.

nl - Niveau "Rare" bereikt.

it - Livello "al sangue" raggiunto.

FOR EACH AUTOMATIC PROGRAM, OPTIGRILL LETS YOU KNOW WHEN YOUR FOOD HAS REACHED THE DESIRED COOKING LEVEL. WHEN A COOKING LEVEL IS REACHED, THE GRILL BEEPS TO NOTIFY YOU.

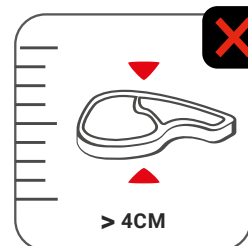
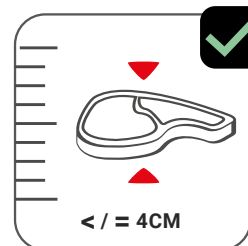
de - OptiGrill informiert Sie bei jedem automatischen Programm, sobald die Speisen die gewünschte Garstufe erreicht haben. Wenn der Gargrad erreicht ist, gibt der Grill einen Signalton aus, um Sie darauf hinzuweisen - fr - Pour les différents programmes automatiques, OptiGrill vous informe lorsque le niveau de cuisson désiré est atteint. Lorsqu'un niveau de cuisson est atteint, le grill émet un signal sonore pour vous avertir - nl - Voor elk automatisch programma laat OptiGrill u weten wanneer uw voedsel het gewenste garingsniveau heeft bereikt. Wanneer een bepaald garingsniveau is bereikt, maakt de grill een piepgeluid om u te waarschuwen - it - Per ogni programma automatico, OptiGrill avvisa l'utente quando viene raggiunto il livello di cottura desiderato. Quando viene raggiunto un livello di cottura, la griglia emette un segnale acustico per avvisare l'utente.



en - Note that this is not a cooking level selection. OptiGrill continues to cook until the final cooking level is reached and informs you at each stage - de - Achtung, dabei kann keine Garstufe ausgewählt werden. OptiGrill setzt den Garvorgang bis zur letzten Garstufe fort und benachrichtigt Sie bei jeder Garstufe - fr - Attention, il ne s'agit pas d'une sélection de niveaux de cuisson. OptiGrill continue de cuire jusqu'au dernier niveau de cuisson et prévient à chaque niveau - nl - Opgelet, je kunt dit niet gebruiken voor het selecteren van het gaarheidsniveau. OptiGrill blijft bakken tot aan het laatste gaarheidsniveau en geeft bij elk niveau een waarschuwing - it - Per ogni programma automatico, OptiGrill avvisa l'utente quando viene raggiunto il livello di cottura desiderato. Quando viene raggiunto un livello di cottura, la griglia emette un segnale acustico per avvisare l'utente.

REMEMBER TO FOLLOW THE INSTRUCTIONS FOR USE

de - BEACHTEN SIE BITTE DIE ANLEITUNGEN - fr - PENSEZ À RESPECTER LES CONSIGNES D'UTILISATION
nl - HOUD ALTIJD REKENING MET DE GEBRUIKSIJNSTRUCTIES - IT - RISPETTARE LE ISTRUZIONI D'USO



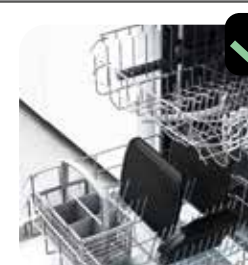
en - Do not put the food on the grill during preheating or the grill will go into manual mode.

de - Legen Sie die Speisen während des Vorheizens nicht auf den Grill, da er andernfalls in den manuellen Modus wechselt.

fr - Pendant le préchauffage, ne pas placer les aliments sur le gril, sinon le grill passe en mode manuel.

nl - Leg de etenswaren niet op de grill tijdens het voorverwarmen, anders gaat de grill over op de handmatige modus.

it - Non posizionare gli alimenti sulla griglia durante il preriscaldamento. In caso contrario, la griglia passerà alla modalità manuale.



COOKING WITH THE AUTOMATIC PROGRAM FOR THE FIRST TIME

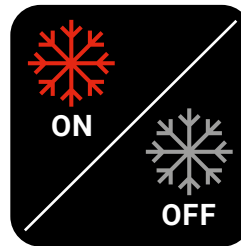
de - DAS ERSTE MAL MIT EINEM AUTOMATISCHEN PROGRAMM GRILLEN - fr - VOTRE PREMIÈRE CUISSON AVEC UN PROGRAMME AUTOMATIQUE - nl - JE EERSTE BAKPROCES MET EEN AUTOMATISCH PROGRAMMA - it - PRIMA COTTURA CON I PROGRAMMI AUTOMATICI

I want to grill 3 beef steaks for 3 guests who want it cooked different ways (rare, medium and well-done)

de - Ich möchte drei Steaks für drei Gäste grillen, die alle eine andere Garstufe wünschen (blutig, medium und durchgebraten) - fr - Je souhaite faire griller 3 pavés de boeuf pour 3 convives qui souhaitent une cuisson différente (saignante, à point et bien cuite) - nl - Ik wil 3 runderlapjes voor 3 tafelgenoten grillen die elk een verschillende gaarheid (rood, medium en doorbakken) willen - it - Voglio grigliare tre bistecche di manzo per tre ospiti e ogni ospite vuole cucinarle in modo diverso (al sangue, cottura media e ben cotta).



1



2



3



4

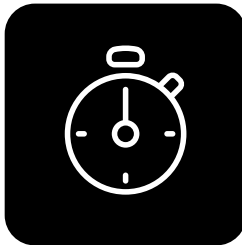


5



6

en - Flashing white coloured light : preheating in progress.
de - Blinkende weiße Farbanzeige: Vorheizen läuft.
fr - Couleur blanche clignotante : préchauffage en cours.
nl - Knipperend witte gekleurd lampje: bezig met voorverwarmen.
it - Spia bianca lampeggiante: preriscaldamento in corso.



7

en - Wait until preheating has finished before putting your food on the grill.
de - Warten Sie, bis das Vorheizen abgeschlossen ist, bevor Sie die Speisen auf den Grill legen.
fr - Attendez la fin du préchauffage pour insérer vos aliments.
nl - Wacht tot het voorverwarmen is voltooid voordat u de etenswaren op de grill legt.
it - Prima di mettere gli alimenti sulla griglia, attendere che il preriscaldamento sia terminato.



8

en - Steady white coloured light and beeping: ready to cook.
de - Konstantes weißes Leuchten und Signalton: bereit zum Kochen.
fr - Couleur blanche fixe avec signal sonore : prêt à cuire.
nl - Continu witte gekleurd lampje en piepgeluid: klaar om te worden bereid.
it - Spia bianca fissa e segnale acustico: pronto per cucinare.



9



10

en - Close the grill. Cooking starts automatically.
de - Schließen Sie den Grill. Der Garvorgang beginnt automatisch.
fr - Fermez le gril. La cuisson commence automatiquement.
nl - Sluit de grill. De voedselbereiding begint automatisch.
it - Chiudere la griglia. La cottura si avvia automaticamente.

en - N.B.: If the OK button is flashing, press it to start cooking - **de** - Hinweis: Wenn die OK-Taste blinkt, drücken Sie sie, um den Garvorgang zu starten - **fr** - NB: Si le bouton OK clignote, appuyez sur OK pour démarrer la cuisson - **nl** - Opmerking: Als de OK-knop knippert, drukt u erop om te beginnen met de voedselbereiding - **it** - Nota: se il pulsante OK lampeggia, premerlo per avviare la cottura.



11



12



13

en - Wait until your desired cooking level has been reached - **de** - Warten Sie, bis die gewünschte Garstufe erreicht ist - **fr** - Attendez jusqu'à ce que votre niveau de cuisson souhaité soit atteint - **nl** Wacht tot het gewenste garingsniveau is bereikt - **it** - Attendere fino al raggiungimento del livello di cottura desiderato.



en - Note that it does not select the cooking levels. OptiGrill continues to cook until the last cooking level is reached and a beep sounds at each level - **de** - Beachten Sie, dass er keine Garstufen auswählt. OptiGrill kocht weiter, bis die letzte Garstufe erreicht ist, wobei auf jeder Stufe ein Signalton ertönt - **fr** - Attention, il ne s'agit pas d'une sélection de niveaux de cuisson. Optigrill continue de cuire jusqu'au dernier niveau de cuisson et prévient à chaque niveau - **nl** - Let op: het garingsniveau wordt niet geselecteerd. OptiGrill blijft de etenswaren bereiden tot het laatste garingsniveau is bereikt en op elk niveau hoort u een pieptoon - **it** - Nota: la griglia non seleziona i livelli di cottura. OptiGrill continua a cuocere fino a quando non viene raggiunto l'ultimo livello di cottura ed emette un segnale acustico a ciascun livello.

I want to cook something else straight away

de - Ich möchte sofort etwas anderes kochen - **fr** - Je souhaite faire une seconde cuisson à la suite
nl - Ik wil meteen iets anders bereiden - **it** - Voglio cucinare subito qualcos'altro



1

en - Want to cook again? Remove your food and close the grill.
de - Sie möchten wieder kochen? Nehmen Sie die Speisen heraus und schließen Sie den Grill.
fr - Nouvelle cuisson ? Retirez vos aliments et fermez le gril.
nl - Wilt u opnieuw voedsel bereiden? Verwijder de etenswaren en sluit de grill.
it - Si desidera cucinare di nuovo? Rimuovere gli alimenti e chiudere la griglia.



2



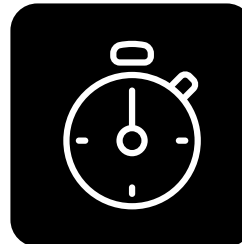
3



4



5



6

en - Wait until preheating has finished before putting your food on the grill.
de - Warten Sie, bis das Vorheizen abgeschlossen ist, bevor Sie die Speisen auf den Grill legen.
fr - Attendez la fin du préchauffage pour insérer vos aliments.
nl - Wacht tot het voorverwarmen is voltooid voordat u de etenswaren op de grill legt.
it - Prima di mettere gli alimenti sulla griglia, attendere che il preriscaldamento sia terminato.



7



8

CLOSING THE GRILL ALLOWS YOU TO RESTART THE COOKING PROCESS...
de - Durch Schließen des Grills können Sie den Garvorgang erneut starten... **fr** - Fermer le gril et votre nouvelle cuisson commence ... **nl** - Als u de grill sluit, kunt u het bereidingsproces opnieuw starten ... **it** - La chiusura della griglia consente di riavviare il processo di cottura...

9



FIRST TIME GRILLING IN MANUAL MODE

de - ERSTES GRILLEN IM MANUELLEN MODUS - fr - PREMIÈRE CUISSON GRILL EN MODE MANUEL
nl - IK WIL ZELF DE VOEDSELBEREIDING REGELEN - it - PRIMA COTTURA ALLA GRIGLIA IN MODALITÀ MANUALE

I want to manage the cooking myself

de - ICH MÖCHTE DAS GAREN SELBST KONTROLLIEREN - fr - JE SOUHAITE GÉRER MOI-MÊME LA CUISSON D'UN ALIMENT
nl - IK WIL ZELF KOKEN - it - VOGLIO CONTROLLARE LA COTTURA IN AUTONOMIA



1



2

en - Choose the desired cooking temperature.
de - Wählen Sie die gewünschte Gartemperatur.
fr - Choisissez la température de cuisson désirée.
nl - Kies de gewenste bereidingstemperatuur.
it - Scegliere la temperatura di cottura desiderata.

M x 1

110 - 125°C

M x 2

180 - 195°C

M x 3

220 - 235°C

M x 4

255 - 275°C



3



4

en - Flashing coloured light: preheating in progress.
de - Blinkende Farbanzeige: Vorheizen läuft.
fr - Couleur choisie clignotante : préchauffage en cours.
nl - Knipperend gekleurd lampje: bezig met voorverwarmen.
it - Spia colorata lampeggiante: preriscaldamento in corso.



5

en - Wait until preheating has finished before putting your food on the grill.
de - Warten Sie, bis das Vorheizen abgeschlossen ist, bevor Sie die Speisen auf den Grill legen.
fr - Attendez la fin du préchauffage pour insérer vos aliments.
nl - Wacht tot het voorverwarmen is voltooid voordat u de etenswaren op de grill legt.
it - Prima di mettere gli alimenti sulla griglia, attendere che il preriscaldamento sia terminato.



6



en - Steady coloured light and beeping: ready to cook.
de - Konstantes Leuchten und Signalton: bereit zum Kochen.
fr - Couleur choisie fixe avec signal sonore : prêt à cuire.
nl - Continu gekleurd lampje en piepgeluid: klaar om te worden bereid.
it - Spia di colore fisso e segnale acustico: pronto per la cottura.

en - You can change the cooking temperature by pressing the M button, either during cooking or at the start of the cooking process - de - Sie können die Gartemperatur ändern, indem Sie entweder während oder zu Beginn des Garvorgangs die M-Taste drücken - fr - Vous pouvez changer la température de cuisson avec le bouton M en cours de cuisson ou au début d'une nouvelle cuisson - nl - U kunt de bereidingstemperatuur wijzigen door tijdens de bereiding of aan het begin van het bereidingsproces op de knop M te drukken - it - È possibile modificare la temperatura di cottura premendo il pulsante M, durante la cottura o all'inizio del processo di cottura.

en - COOKING GUIDE

6 AUTOMATIC COOKING PROGRAMS

COOKING LEVEL INDICATOR				
BEEF	Very rare (Blue)	Rare	Medium	Well-done
BURGER**	-	Rare	Medium	Well-done
SAUSAGE	-	-	-	Well-done
CHICKEN*	-	-	-	Well-done
FISH	-	Medium	Medium well	Well-done
SANDWICH	-	Lightly cooked	Grilled	Crispy

* For the UK only: do not cook chicken breast from frozen. Always thaw completely first. ** For the UK only: We advise to cook burgers to well done for food safety reasons. If you choose to serve rare or medium burgers, there is a risk of bacteria present.

COOKING ADVICE

PRODUCTS	COOKING PROGRAM	COOKING LEVEL INDICATOR
Bratwurst (pork pre-cooked)	M	/ 8 min 30
Rindswurst (beef pre-cooked)		/ 8 min 30
Nürnberger Wurst (pork pre-cooked)		/ 4 min 30
Lamb (boneless)		
Whole fish		
Tuna		

MANUAL MODE IN GRILL POSITION

	180° C - 195° C	220° C - 235° C	255° C - 275° C
PORK			
POTATOES			
ZUCCHINI / SQUASH			
PEPPER			
EGGPLANT			
TOMATOES			
ASPARAGUS			
MUSHROOMS			

	180° C - 195° C	220° C - 235° C	255° C - 275° C
ONIONS			
BROCOLI			
BABY CARROTS			
FENNEL			
SWEET POTATOES			
SEAFOOD			
APPLE SLICES			
PINEAPPLE			
PEACH			

de - KOCHANLEITUNG

6 AUTOMATISCHEN GARPROGRAMME

GARSTUFEN-ANZEIGE				
ROTES FLEISCH	Fast roh	Blutig	Medium	Durchgebraten
FRIKADELLE	-	Blutig	Medium	Durchgebraten
WURST	-	-	-	Durchgebraten
HÄHNCHEN	-	-	-	Durchgebraten
FISCH	-	Medium	Halb durchgebraten	Durchgebraten
SANDWICH	-	Leicht gegart	Gegrillt	Knusprig

KOCHTIPPS

PRODUKTE	GARPROGRAMM	GARSTUFEN-ANZEIGE
Bratwurst (vorgekochte Wurst aus Schwein)	M	/ 8 min 30
Rindswurst (vorgekochte Wurst aus Rind)		/ 8 min 30
Nürnberger Wurst (vorgekochte Wurst aus Schwein)		/ 4 min 30
Lamm		
Forelle im Ganzen		
Thunfisch		

fr - GUIDE DE CUISSON

6 PROGRAMMES AUTOMATIQUES

INDICATEUR DE NIVEAU DE CUISSON				
BEEF	Bleu	Saignant	A point	Bien cuit
STEAK HACHÉ	-	Saignant	A point	Bien cuit
SAUCISSE	-	-	-	Bien cuit
POULET	-	-	-	Bien cuit
POISSON	-	A point	A point plus	Bien cuit
SANDWICH	-	Légèrement cuit	Toasté	Croustillant

CONSEILS DE CUISSON

PRODUITS	PROGRAMMES DE CUISSON	INDICATEUR DU NIVEAU DE CUISSON
Bratwurst (porc précuit)	M	/ 8 min 30
Rindswurst (bœuf précuit)		/ 8 min 30
Nürnberger Wurst (porc précuit)		/ 4 min 30
Agneau (désossé)		
Truite entière		
Thon		

MANUELLER MODUS IN GRILLPOSITION

	180° C - 195° C	220° C - 235° C	255° C - 275° C
SCHWEIN			
KARTOFFELN			
ZUCCHINI (SCHEIBEN)			
AUBERGINEN			
BERENJENA			
TOMATEN			
SPARGEL			
PILZE			

ZWIEBELN	
BROKKOLI	
BABY KAROTTEN	
FENCHEL	
SÜSSKARTOFFELN	
MEERESFRÜCHTE	
APFEL (SCHEIBEN)	
ANANAS	
PFIRSICH	

MODE MANUEL EN POSITION GRIL

	180° C - 195° C	220° C - 235° C	255° C - 275° C
PORC			
POMME DE TERRE			
COURGETTE			
POIVRON			
AUBERGINE			
TOMATE			
ASPERGE			
CHAMPIGNON			

OIGNON	
BROCOLI	
CAROTTE	
FENOUIL	
PATATE DOUCE	
FRUIT DE MER	
POMME EN RONDELLE	
ANANAS	
PÊCHE	

nl - BAKGIDS

6 AUTOMATISCHE BAKPROGRAMMA'S

INDICADOR DO NÍVEL DE COZEDURA				
BEEF	Rare koud van binnen	Rare Warm van binnen	Medium	Doorbakken
HAMBURGER	-	Rare Warm van binnen	Medium	Doorbakken
WORST	-	-	-	Doorbakken
KIP	-	-	-	Doorbakken
VIS	-	Medium	Medium gebakken	Doorbakken
SANDWICH	-	Licht gebakken	Gegrild	Knapperig

TIPS VOOR DE BEREIDING

PRODUCTEN	BAKPROGRAMMA	GAARHEIDSINDICATOR
Bratwurst (varkensvlees voorgekookt)	M	/ 8 min 30
Rindswurst (rundvlees voorgekookt)		/ 8 min 30
Nürnberger Wurst (varkensvlees voorgekookt)		/ 4 min 30
Lamsvlees		
Hele forel		
Tonijn		

it - GUIDA DI COTTURA

6 PROGRAMMI AUTOMATICI DI COTTURA

INDICATORE DEL LIVELLO DI COTTURA				
MANZO	Molto al sangue (blu)	Al sangue	Cottura media	Ben cotto
HAMBURGER	-	Al sangue	Cottura media	Ben cotto
SALSICCIA	-	-	-	Ben cotto
POLLO	-	-	-	Ben cotto
PESCE	-	Cottura media	Medium well	Ben cotto
SANDWICH	-	Leggermente grigliati	Grigliato	Croccante

CONSIGLI ALLA COTTURA

	PROGRAMMA DI COTTURA	INDICATORE DEL LIVELLO DI COTTURA
Bratwurst (maiale precotto)	M	/ 8 min 30
Rindswurst (manzo precotto)		/ 8 min 30
Nürnberger Wurst (maiale precotto)		/ 4 min 30
Agnello		
Pesce intero		
Tonno		

HANDMATIGE MODUS IN GRILLSTAND

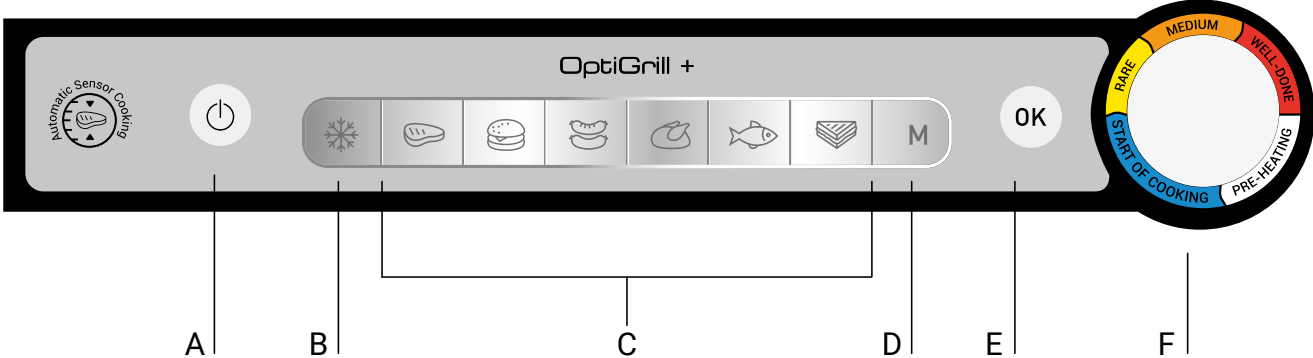
	180° C - 195° C	220° C - 235° C	255° C - 275° C
VARKENSVLEES			
AARDAPPEL			
CURGETE/ABÓBO-RA-MANTEIGA			
PAPRIKA			
AUBERGINE			
TOMAAAT			
ASPERGE			
CHAMPIGNON			
UI			
BROCOLI			
BABYWORTE-LEN			
VENKEL			
ZOETE AARDAPPEL			
SCHAALDIEREN			
APPEL (SCHIJVEN)			
ANANÁS			
PERZIKEN			

MODALITÀ MANUALE IN POSIZIONE GRILL

	180° C - 195° C	220° C - 235° C	255° C - 275° C
MAIALE			
PATATE			
ZUCCHINE/ZUCCA			
PEPERONI			
MELANZANE			
POMODOR			
ASPARAGI			
FUNGHI			
CIPOLLE			
BROCCOLI			
CAROTINE			
FINOCCHI			
PATATE DOLCI			
FRUTTI DI MARE			
FETTINE DI MELA			
ANANAS			
PESCHE			

DOWIEDZ SIĘ WIĘCEJ O SWOIM OPTIGRILL +...

ro - AFLAȚI MAI MULTE DESPRE OPTIGRILL + ... uk - ДІЗНАЙТЕСЯ БІЛЬШЕ ПРО ГРИЛЬ OPTIGRILL +...
bg - ДОБРЕ ДОШЛИ В СВЕТА НА OPTIGRILL +...- hr - SAZNAJTE VIŠE O UREĐAJU OPTIGRILL +...



- pl**
- A | Start/Stop
 - B | Żywność mrożona
 - C | 6 programów automatycznych
 - D | Tryb manualny z czterema ustawieniami temperatury
 - E | Zatwierdź wybór i rozpocznij nagrzewanie
 - F | Wskaźnik poziomu wypieczenia
 - G | Przednia tacka ociekowa

- uk**
- A | Запуск/зупинка
 - B | Заморожена страва
 - C | 6 автоматичних програм
 - D | Ручний режим із чотирма температурами
 - E | Підтвердьте вибір і розпочніть попереднє нагрівання
 - F | Індикатор рівня приготування
 - G | Передній піддон для крапель

- ro**
- A | Pornire/Oprire
 - B | Alimente congelate
 - C | 6 programe automate
 - D | Mod manual cu patru temperaturi
 - E | Confirmați selecția și începeți preîncălzirea
 - F | Indicator al nivelului de gătit
 - G | Tavă de picături frontală

- bg**
- A | Старт/стоп
 - B | Замразена храна
 - C | 6 автоматични програми
 - D | Manual mode (Ръчен режим) с четири температури
 - E | Потвърдете избора и започнете предварителното загряване
 - F | Индикатор за ниво на изпичане
 - G | Предна тава за отцеждане

- hr**
- A | Pokretanje/zaustavljanje
 - B | Zamrznuta hrana
 - C | 6 automatskih programa
 - D | Ručni način rada s četiri temperature
 - E | Potvrda odabira i pokretanje zagrijavanja
 - F | Potvrda odabira i pokretanje zagrijavanja
 - G | Prednja posuda za kapljevinu



... DOWIEDZ SIĘ WIĘCEJ O 6 PROGRAMACH AUTOMATYCZNYCH

ro ... AFLAȚI MAI MULTE DESPRE CELE 6 PROGRAME AUTOMATE - uk ... ДІЗНАЙТЕСЯ БІЛЬШЕ ПРО 6 АВТОМАТИЧНИХ ПРОГРАМ -
bg ... НАУЧЕТЕ ПОВЕЧЕ ЗА 6 АВТОМАТИЧНИ ПРОГРАМИ - hr ...SAZNAJTE VIŠE O 6 AUTOMATSKIH PROGRAMA

PROGRAMY OPTIGRILL GWARANTUJĄ DOSKONAŁE REZULTATY GOTOWANIA I POWIADAMIAJĄ O OSIĄGNIĘCIU POZIOMÓW WYPIECZENIA (PATRZ INSTRUKCJA GOTOWANIA, STRONA 21). UWAGA! PROGRAMY AUTOMATYCZNE DZIAŁAJĄ TYLKO WTEDY, GDY URZĄDZENIE ZNAJDUJE SIĘ W POZYCJI GRILLOWANIE.

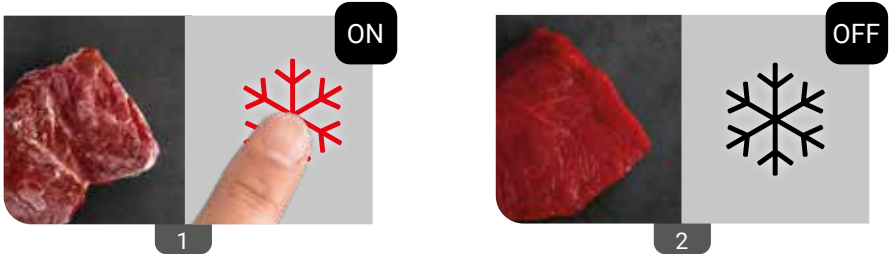
Czerwone mięso Carne roșie Червоне м'ясо Червено месо Crveno meso	Burgery Burgeri бургери бургери burgeri	Kiełbaski Cârnați ковбасні вироби бургери kobasice	Ryby Cârnați риба бургери riba	Kurczak Pui свійська птиця Kip piletina	Kanapki Sandviciuri сендвічі сандвичи Sandwich

ro - Programele OptiGrill garantează rezultate perfecte și vă anunță când mâncarea ajunge la fiecare nivel de gătit (consultați ghidul de gătit de la pagina 22).

uk - Використання програм грилю OptiGrill гарантує ідеальні результати приготування. Пристрій сповістить вас, коли буде досягнуто потрібного ступеня приготування (дивіться посібник із приготування страв, стор. 23).

bg - Програмите на OptiGrill гарантират перфектни резултати при готвене и уредът Ви уведомява, когато храната достигне до всяко от нивата на изпичане (вижте ръководството за готвене, страница 24).

hr - Programi na uređaju OptiGrill jamče savršene rezultate pečenja i obavješćuju vas kad je postignuta svaka od razina pečenja (pogledajte vodič za pripremu hrane, str. 25).



FUNKCJA ODMRAŻANIA ŻYWNOSCI : WŁĄCZ TĘ FUNKCJĘ, JEŚLI JEDZENIE JEST ZAMROŻONE*

ro - FUNCȚIA PENTRU ALIMENTE CONGELATE : ACTIVAȚI ACEASTĂ FUNCȚIE DACĂ ALIMENTELE SUNT CONGELATE* -
uk - ФУНКЦІЯ ПРИГОТУВАННЯ ЗАМОРОЖЕНОЇ СТРАВИ : АКТИВУЙТЕ ЦЮ ФУНКЦІЮ, ЯКЩО ГОТУЄТЕ ЗАМОРОЖЕНУ СТРАВУ - **bg** - ФУНКЦИЯ ЗА ЗАМРАЗЕНА ХРАНА : АКТИВИРАЙТЕ ТАЗИ ФУНКЦИЯ, АКО ХРАНАТА Е ЗАМРАЗЕНА - **hr** - FUNKCIJA ZA ZAMRZNUTU HRANU OVU FUNKCIJU AKTIVIRAJTE KAD RABITE ZAMRZNUTU HRANU.*

***pl** - Włączając tę funkcję informujesz OptiGrill, że jedzenie jest zamrożone. Funkcja ta zostanie zastosowana do wszystkich programów automatycznych. Funkcję tę można wybrać tylko przed zakończeniem nagrzewania - **ro** - Când activați această funcție, OptiGrill primește informația că alimentele sunt congelate. Atunci va aplica această funcție tuturor programelor automate. Puteți alege această funcție numai înainte să se încheie preîncălzirea - **uk** - Під час активації цієї функції у гриль OptiGrill подається інформація про те, що продукт заморожений. Потім ця функція буде застосовуватися до всіх автоматичних програм. Цю функцію можна вибрати лише до того, як попереднє нагрівання буде завершено - **bg** - Функция за замразена храна : Активирайте тази функция, ако храната е замразена - **hr** - Kad aktivirate ovu funkciju, OptiGrill će znati da je vaša hrana zamrznuta. Zatim će tu funkciju primijeniti na sve automatske programe. Tu funkciju morate odabrati prije završetka zagrijavanja.

...I UZYSKAJ DOSKONAŁE REZULTATY GOTOWANIA DZIĘKI WSKAŹNIKOWI POZIOMU WYPIECZENIA

ro ... ȘI OBTINEȚI REZULTATE PERFECTE DATORITĂ INDICATORULUI PENTRU NIVELUL DE GĂTIT - uk ... I OTRIMUYTE IDEALNI REZULTATI ZAVDYAKI INDIKATORU RIVNIA PRIGOTUVANНЯ - bg ... I ПОЛУЧЕТЕ ПЕРФЕКТНИ РЕЗУЛТАТИ ПРИ ГОТВЕНЕ БЛАГОДАРЕНИЕ НА ИНДИКАТОРА ЗА НИВО НА ИЗПИЧАНЕ - hr ... I OSTVARITE SAVRŠENE REZULTATE ZAHVALJUJUĆI INDIKATORU RAZINE PEČENJA

NAGRZEWANIE

ro - Preîncălzire - uk - Попереднє нагрівання -
bg - Предварително загряване - hr - zahvaljujući



pl - Migające, białe światło: trwa podgrzewanie wstępne.
ro - Lumină albă intermitentă: preîncălzire în curs.
uk - Індикатор блимає білим кольором: іде розігрівання.
bg - Мигаща бяла светлина: предварителното загряване е в ход.
hr - Indikator bijele boje treperi: u tijeku je zagrijavanje.

pl - Stałe, kolorowe światło i sygnał dźwiękowy: urządzenie jest gotowe do gotowania.
ro - Lumină albă permanent și semnal sonor: gata de gătit.
uk - Індикатор світиться білим кольором і лунає звуковий сигнал: готовність до приготування.
bg - Постоянна бяла светлина и периодичен звуков сигнал: готовност за готвене.
hr - Indikator u bijeloj boji svijetli i čuje se zvučni signal: spremno za pečenje.



pl - „Średnio krwisty” poziom w toku.
ro - Nivelul „gătit mediu” în curs.
uk - Триває приготування зі ступенем «Середне просмаження з кров'ю».
bg - Ниво „средно изпичане” е в прогрес.
hr - U tijeku je razina „Srednje slabo pečeno”.

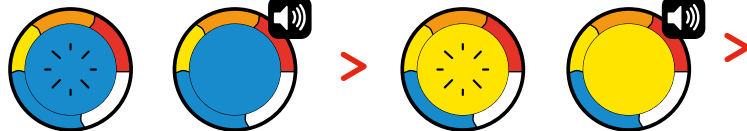
pl - Osiągnięto poziom „średnio krwisty”.
ro - Nivelul „gătit mediu” atins.
uk - Досягнуто ступеня приготування «Середне просмаження з кров'ю».
bg - Ниво „средно изпичане” е достигнато.
hr - Dosegnuta je razina „Srednje slabo pečeno”.

pl - Poziom „Dobrze wysmażony” w toku.
ro - Nivelul „bine făcut” în curs.
uk - Триває приготування зі ступенем «Повне просмаження».
bg - Ниво „добре изпечено” е в прогрес.
hr - U tijeku je razina „Dobro pečeno”.

pl - Osiągnięto poziom „Dobrze wysmażony”.
ro - Nivelul „bine făcut” atins.
uk - Досягнуто ступеня приготування «Повне просмаження».
bg - Ниво „добре изпечено” е достигнато.
hr - Dosegnuta je razina „Dobro pečeno”.

PIECZENIE

ro - gătiți - uk - приготування їжі - bg - Започнете да готвите - hr - kuhanje



pl - Pierwszy poziom wysmażenia w toku.
ro - Primul nivel de gătit în curs.
uk - Триває перший рівень приготування.
bg - Първото ниво на изпичане е в прогрес.
hr - U tijeku je prva razina pečenja.

pl - Osiągnięto pierwszy poziom wysmażenia.
ro - Primul nivel de gătit atins.
uk - Досягнуто першого ступеня приготування.
bg - Първото ниво на изпичане е достигнато.
hr - Dosegnuta je prva razina pečenja.

pl - „Krwisty” poziom w toku.
ro - Nivelul „în sânge” în curs.
uk - Триває приготування зі ступенем «3 кров'ю».
bg - Ниво „алангле” е в прогрес.
hr - U tijeku je razina „Slabo pečeno”.

pl - "Osiągnięto poziom „krwisty”.
ro - Nivelul „în sânge” atins.
uk - Досягнуто ступеня приготування «3 кров'ю».
bg - Нивото „алангле” е достигнато.
hr - Dosegnuta je razina „Slabo pečeno”.

W PRZYPADKU KAŻDEGO PROGRAMU AUTOMATYCZNEGO URZĄDZENIE OPTIGRILL INFORMUJE O OSIĄGNIĘCIU ŻĄDANEGO POZIOMU WYPIECZENIA. PO OSIĄGNIĘCIU ODPOWIEDNIEGO POZIOMU WYPIECZENIA GRILL WYEMITUJE SYGNAŁ DŹWIĘKOWY.

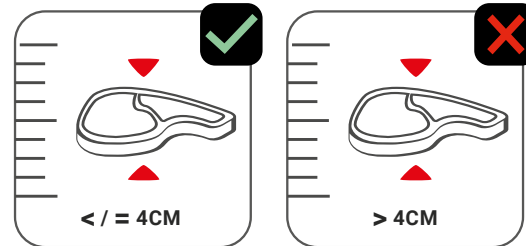
ro - Pentru fiecare program automat, OptiGrill vă anunță când mâncarea a ajuns la nivelul de gătire dorit. Când se atinge un nivel de gătire, grillul vă anunță printr-un semnal sonor - uk - Під час використання будь-якої автоматичної програми гриль OptiGrill сповістить, коли страва досягне бажаного ступеня приготування. Коли бажаного ступеня приготування буде досягнуто, пролунає відповідний звуковий сигнал повідомлення - bg - За всяка автоматична програма OptiGrill Ви уведомява кога храната Ви е достигнала желаното ниво на изпичане. При достигане на дадено ниво на изпичане грилът - hr - за svaki automatski program optigrill će vas obavijestiti kad vaša hrana dosegne željenu razinu pečenja. kad se dosegne razina pečenja, grill će se oglašiti zvučnim signalom.



pl - Należy pamiętać, że nie wybiera on poziomów wypiekania OptiGrill kontnuuje gotowanie do momentu osiągnięcia ostatniego poziomu wypiekania i na każdym poziomie emituje sygnał dźwiękowy - ro - Rețineți că nu selectează nivelurile de gătit. OptiGrill continuă să gătească până când se atinge ultimul nivel, emițând un semnal sonor la fiecare nivel atins. - uk Зауважте, що гриль не обирає ступені приготування автоматично. Гриль OptiGrill продовжуватиме приготування, доки не буде досягнуто останнього ступеня приготування. Протягом приготування на кожному рівні буде лунати звуковий сигнал - bg - Імайте предвид, че уредът не избира нивата на изпичане. OptiGrill продължава да готви до достигане на последното ниво на изпичане и при достигане на всяко отделно ниво прозвучава звуков сигнал - hr - Napominjemo da uređaj neće odabrati razinu pečenja. OptiGrill će peći hranu sve dok ne dođe do zadnje razine pečenja i kod svake razine oglasit će se zvučnim signalom.

SPRÓBUJ POSTĘPOWAĆ ZGODNIE Z INSTRUKCJAMI OBSŁUGI

ro - AVEȚI GRIJĂ SĂ URMAȚI INSTRUCȚIUNILE DE UTILIZARE - uk - НАМАГАЙТЕСЯ ДОТРИМУВАТИСЯ ІНСТРУКЦІЙ ІЗ ЗАСТОСУВАННЯ - bg - ОПИТАЙТЕ СЕ ДА СЛЕДВАТЕ ИНСТРУКЦИИТЕ ЗА УПОТРЕБА - hr - PRATITE UPUTE ZA UPORABU



pl - Podczas nagrzewania nie należy umieszczać jedzenia na grillu, ponieważ grill przejdzie w tryb ręczny.
ro - Nu puneți mâncarea pe grill în timpul preîncălzirii, altfel grillul va intra în modul manual.
uk - Не кладіть страву на гриль під час процесу попереднього нагрівання, інакше гриль перейде в ручний режим.
bg - Не поставяйте храната върху грила по време на предварителното загряване, в противен случай грилът ще премине в ръчен режим.
hr - Hranu nemojte stavljati na grill tijekom zagrijavanja jer ćete grill tako prebaciti na ručni način rada.



PIERWSZE GOTOWANIE Z UŻYCIEM PROGRAMÓW AUTOMATYCZNYCH

ro - CUM SE GĂTEȘTE PRIMA DATĂ CU PROGRAMELE AUTOMATE - uk - ПЕРШЕ ПРИГОТУВАННЯ ЗА ДОПОМОГОЮ АВТОМАТИЧНИХ ПРОГРАМ - bg - JE EERSTE BAKPROCES MET EEN AUTOMATISCH PROGRAMMA HR - PRVA UPORABA AUTOMATSKIH PROGRAMA

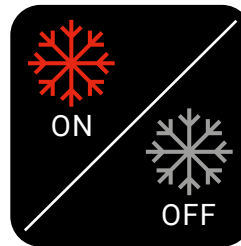
Chcę zrobić trzy steki wołowe dla trzech gości, ale każdy gość życzy sobie,

aby jego stek miał inny stopień wysmażenia (krwisty, średnio krwisty i dobrze wysmażony)

ro - Vreau să pun pe grill trei fripturi de vită pentru trei musafiri, dar fiecare o vrea gătită diferit (în sânge, gătită mediu și bine făcută) - uk - Потрібно приготувати на грилі три стейки з яловичини з різним ступенем просмаження для трьох людей (з кров'ю, середне просмаження з кров'ю та повне просмаження) - bg - Искам да изпека на грил три телешки пържоли за трима гости и всеки гост иска пържолата му да бъде изпечена до различна степен (алангле, средно изпечена и добре изпечена) - hr - Želim grillati tri goveđa odreska za tri gosta, a svaki gost želi drugu razinu zapečenosti (slabo pečeno, srednje slabo pečeno i dobro pečeno).



1



2



3



4

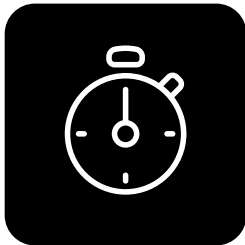


5



6

pl - Migające kolorowe światło: trwa nagrzewanie.
ro - Lumină albă intermitentă: preîncălzire în curs.
uk - Індикатор блимає білим кольором: іде розігрівання.
bg - Мигаща бяла светлина: предварителното загряване е в ход.
hr - Indikator bijele boje treperi: u tijeku je zagrijavanje.



7

pl - Przed umieszczeniem jedzenia na grillu poczekaj, aż zakończy się nagrzewanie.
ro - Așteptați până când se termină preîncălzirea înainte de a pune mâncare pe grill.
uk - Дочекайтеся закінчення процесу попереднього нагрівання, перш ніж класти страву на гриль.
bg - Изчакайте, докато предварителното загряване приключи, преди да поставите.
hr - Pričekajte da se zagrijavanje dovrši, a tek onda stavite hranu na grill.



8

pl - Przed umieszczeniem jedzenia na grillu poczekaj, aż zakończy się nagrzewanie.
ro - Lumină albă permanent și semnal sonor: gata de gătit.
uk - Індикатор світиться білим кольором і лунає звуковий сигнал: готовність до приготування.
bg - Постоянна бяла светлина и периодичен звуков сигнал: готовност за готвене.
hr - Indikator u bijeloj boji svijetli i čuje se zvučni signal: spremno za pečenje.



9



10

pl - Zamknij grill. Gotowanie rozpocznie się automatycznie.
ro - Închideți grillul. Gătutul începe automat.
uk - Закрийте гриль. Приготування розпочнеться автоматично.
bg - Затворете грила. Готвенето започва автоматично.
hr - Zatvorite grill. Pečenje će se automatski pokrenuti.

pl - UWAGA! Jeśli miga przycisk OK, naciśnij go, aby rozpocząć gotowanie - **ro** - N.B.: Dacă butonul OK luminează intermitent, apăsați-l pentru a începe să gătiți - **uk** - Примітка. Якщо кнопка OK блимає, натисніть її, щоб почати приготування - **bg** - Опрмерking: Als de OK-knop knippert, drukt u erop om te beginnen met de voedselbereiding - **hr** - Napomena: Ako treperi gumb OK, pritisnite ga kako biste pokrenuli pečenje.



11



12



13

pl - Poczekaj, aż zostanie osiągnięty żądany poziom wysmażenia - **ro** - Așteptați până se atinge nivelul de gătire dorit - **uk** - Зачекайте, поки не буде досягнуто бажаного рівня приготування - **bg** - Изчакайте, докато се достигне желаното от Вас ниво на изпичане - **hr** - Pričekajte dok se ne dosegne željena razina pečenja.



pl - Należy pamiętać, że nie wybiera on poziomów wypieczenia OptiGrill kontnuuje gotowanie do momentu osiągnięcia ostatniego poziomu wypieczenia i na każdym poziomie emituje sygnał dźwiękowy - **ro** - Rețineți că nu selectează nivelurile de gătit. OptiGrill continuă să gătească până când se atinge ultimul nivel, emițând un semnal sonor la fiecare nivel atins - **uk** - Зауважте, що гриль не обирає ступені приготування автоматично. Гриль OptiGrill продовжуватиме приготування, доки не буде досягнуто останнього ступеня приготування. Протягом приготування на кожному рівні буде лунати звуковий сигнал - **bg** - Имайте предвид, че уредът не избира нивата на изпичане. OptiGrill продължава да готви до достигане на последното ниво на изпичане и при достигане на всяко отделно ниво прозвучава звуков сигнал - **hr** - Napominjemo da uređaj neće odabrati razinu pečenja. OptiGrill će peći hranu sve dok ne dođe do zadnje razine pečenja i kod svake razine oglasit će se zvučnim signalom.

Chce od razu ugotować coś innego

ro - Vreau să gătesc altceva imediat - **uk** - Искам да сготвя нещо друго веднага - **bg** - Искам да сготвя нещо друго веднага
hr - Želim odmah ispeći nešto drugo



1

pl - Chcesz ponownie coś ugotować? Wyjmij jedzenie i zamknij grilla.
ro - Doriți să gătiți în continuare? Scoateți mâncarea și închideți grillul.
uk - Искате да готвите отново? Отстранете храната и затворете грила.
bg - Искате да готвите отново? Отстранете храната и затворете
hr - Želite li ponovo peći? Izvadite hranu i zatvorite grill.



2



3



4



5



6

pl - Przed umieszczeniem jedzenia na grillu poczekaj, aż zakończy się nagrzewanie.
ro - Așteptați până când se termină preîncălzirea înainte de a pune mâncare pe grill.
uk - Изчакайте, докато се достигне желаното от Вас ниво на изпичане.
bg - Изчакайте, докато предварителното загряване приключи, преди да поставите храната върху грила.
hr - Pričekajte da se zagrijavanje dovrši, a tek onda stavite hranu na grill.



7



8

ZAMKNIĘCIE GRILLA UMOŻLIWIA PONOWNE ROZPOCZĘCIE PROCESU GOTOWANIA

ro - Închiderea grillului vă permite să reîncepeți procesul de gătit - **uk** - Затварянето на грила Ви позволява да рестартирате процеса на готвене - **bg** - Затварянето на грила Ви позволява да рестартирате процеса на готвене - **hr** - Zatvaranjem grilla ponovo se pokreće proces pečenja.

9



PIERWSZE GRILLOWANIE W TRYBIE RĘCZNYM

ro - CUM SE FOLOSEȘTE PRIMA DATĂ GRILLUL ÎN MODUL MANUAL - uk - ПЕРШЕ ПРИГОТУВАННЯ ЗА ДОПОМОГОЮ АВТОМАТИЧНИХ ПРОГРАМ - bg - ПЕЧЕНЕ НА ГРИЛ ЗА ПЪРВИ ПЪТ В РЪЧЕН РЕЖИМ - hr - PRVO GRILLANJE U RUČNOM NAČINU RADA

Chcę samodzielnie kontrolować proces gotowania

ro - Vreau să controlez chiar eu gătitul - uk - Потрібно самостійно контролювати процес приготування - bg - Искам сам да контролирам готвенето - hr - Želim sam/a kontrolirati pečenje



1



2

pl - Wybierz żdaną temperaturę gotowania.
ro - Alegeți temperatura de gătit dorită.
uk - Виберіть бажану температуру приготування.
bg - Изберете желаната температура за готвене.
hr - Odaberite željenu temperaturu pečenja.

M x 1 M x 2 M x 3 M x 4
110 - 125°C 180 - 195°C 220 - 235°C 255 - 275°C



3



4

pl - Migające kolorowe światło: trwa nagrzewanie.
ro - Lumină colorată intermitentă: preîncălzire în curs.
uk - Миготливе кольорове світло індикатора: виконується попереднє нагрівання.
bg - Мигаща цветна светлина: извършва се предварително замяване.
hr - Indikator u boji treperi: u tijeku je zagrijavanje.



5

pl - Przed umieszczeniem jedzenia na grillu poczekaj, aż zakończy się nagrzewanie.
ro - Așteptați până când se termină preîncălzirea înainte de a pune mâncare pe grill.
uk - Дочекайтеся закінчення процесу попереднього нагрівання, перш ніж класти страву на гриль.
bg - Изчакайте, докато предварителното замяване приключи, преди да поставите храната върху грила.
hr - Pričekajte da se zagrijavanje dovrši, a tek onda stavite hranu na grill.



6



pl - Stałe, kolorowe światło i sygnał dźwiękowy: urządzenie jest gotowe do gotowania.
ro - Lumină colorată permanent și semnal sonor: gata de gătit.
uk - Немиготливе кольорове світло індикатора та звуковий сигнал: пристрій готовий розпочати приготування.
bg - Постоянна цветна светлина и периодичен звуков сигнал: готовност за готвене.
hr - Indikator u boji svijetli i čuje se zvučni signal: spremno za pečenje.

pl - Temperaturę gotowania można zmienić, naciskając przycisk M w trakcie lub na początku procesu gotowania - ro - Puteți schimba temperatura de gătit apăsând butonul M fie la începutul, fie în timpul procesului de gătit. - uk - Ви можете змінити температуру приготування, натиснувши кнопку «М» під час приготування або на початку процесу приготування - bg - Можете да промените температурата за готвене, като натиснете бутона М по време на готвенето или в началото на процеса на готвене - hr - Temperaturu pečenja možete promijeniti pritiskom gumba M, ili tijekom pečenja ili na početku postupka pripreme hrane.

pl - PRZEWODNIK PO GRILLOWANIU

6 AUTOMATYCZNYCH PROGRAMÓW PIECZENIA

	WSKAŹNIK POZIOMU WYPIECZENIA			
WOŁOWINA	Bardzo krwista (nibieski)	Krwista	średnio wypieczona	Dobrze wypieczona
BURGER	-	Krwista	średnio wypieczony	Dobrze wypieczona
KIELBASA	-	-	-	Dobrze wypieczona
KURCZAK	-	-	-	Dobrze wypieczona
RYBY	-	Średnio	Średnio/dobrze	Dobrze wypieczona
KANAPKA	-	Lekko wypieczone	Zgrillowana	Chrupiąca

PORADY DOTYCZĄCE PRZYGOTOWANIA

PRODUKTY	PROGRAMÓW PIECZENIA	WSKAŹNIK POZIOMU WYPIECZENIA
Kiełbasa (podgotowana wieprzowina)	M	/ 8 min 30
Kiełbasa (podgotowana wołowina)		/ 8 min 30
Kiełbasa Norymberska (podgotowana wieprzowina)		/ 4 min 30
Jagnięcina		
Cała ryba		
Tuńczyk		

TRYB RĘCZNY W POZYCJA GRILLA

	180°C - 195°C	220°C - 235°C	255°C - 275°C
WIEPRZOWINA			
ZIEMNIAKI			
CUKINIA / KABACZEK			
PAPRYKA			
BAKŁAŻAN			
POMIDORY			
SZPARAGI			
GRZYBY			

	180°C - 195°C	220°C - 235°C	255°C - 275°C
CEBULA			
BROKUŁ			
MAŁE MARCZEWKI			
KOPER WŁOSK			
BATATY			
OWOCE MORZA			
PLASTRY JABŁKA			
ANANAS			
BRZOSKWINIA			

ro - GHID DE GĂTIT

6 AUTOMATISCHEN GARPROGRAMME				
INDICATOR AL NIVELULUI DE GĂTIT				
VITĂ	În sânge (Blue)	În sânge	Făcută	Bine făcută
BURGER	-	În sânge	Făcută	Bine făcută
CÂRNAT	-	-	-	Bine făcută
PUI	-	-	-	Bine făcută
PEȘTE	-	Făcută	Bine făcută	Foarte bine făcut
SANDVICI	-	Ușor gătit	La grătar	Crocant

SFATURI PRIVIND PREPARAREA		
PRODUSE	PROGRAME DE GĂTIT	INDICATOR AL NIVELULUI DE
Cârnați Bratwurst (porc gătit în prealabil)	M	/ 8 min 30
Cârnați Rindswurst (vită gătită în prealabil)		/ 8 min 30
Cârnați Nürnberger (porc gătit în prealabil)		/ 4 min 30
Miel		
Pește întreg		
Ton		

uk - РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ

6 АВТОМАТИЧНИХ ПРОГРАМ ПРИГОТУВАННЯ				
ІНДИКАТОР РІВНЯ ПРИГОТУВАННЯ				
ЯЛОВИЧИНА	Дуже слабе (синій)	Слабе	Помірне	Добре просмаження
БУРГЕР	-	Слабе	Помірне	Добре просмаження
СОСИСКИ	-	-	-	Добре просмаження
КУРКА	-	-	-	Добре просмаження
РИБА	-	Помірне	Добре	Добре просмаження
БУТЕРБРОД	-	Легке просмаження	Гриль	Хрустке

ПОРАДИ З ПІДГОТОВКИ		
ПРОДУКТИ	ПРОГРАМ ПРИГОТУВАННЯ	ІНДИКАТОР РІВНЯ ПРИГОТУВАННЯ
Братвурст (свинячі ковбаски)	M	/ 8 хвилин 30
Ріндвурст (яловичі ковбаски)		/ 8 хвилин 30
Нюрнберзькі свинячі ковбаски		/ 4 хвилин 30
Баранина		
Ціла Риба		
Тунець		

MODUL MANUAL ÎN POZIȚIA GRILL

	180° C - 195° C	220° C - 235° C	255° C - 275° C
PORC			
CARTOFI			
ZUCCHINI (FELII)			
ARDEI GRAS			
VÂNĂȚĂ			
ROSII			
SPARANGHEL			
CIUPERCĂ			

	180° C - 195° C	220° C - 235° C	255° C - 275° C
CEAPĂ			
BROCCOLI			
MORCOV MIC			
FENICUL			
CARTOFI DULCI			
FRUCTE DE MARE			
FELIE DE MĂR			
ANANAS			
PIERSICĂ			

РУЧНИЙ РЕЖИМ У ПОЛОЖЕННІ «ГРИЛЬ»

	180° C - 195° C	220° C - 235° C	255° C - 275° C
СВИНИНА			
КАРТОПЛЯ			
ЦУКІНІ			
ПЕРЕЦЬ			
ПАТЛАДЖАНИ			
ПОМІДОР			
СПАРЖА			
ГРИБ			

	180° C - 195° C	220° C - 235° C	255° C - 275° C
ЦИБУЛЯ			
БРОККОЛІ			
МОРКВА			
ФЕНХЕЛЬ			
ЯМС			
МОРЕПРОДУКТИ			
ЯБЛУКО В ШАЙБУ			
АНАНАС			
РИБОЛОВЛЯ			

bg - РЪКОВОДСТВО ЗА

6 АВТОМАТИЧНИ ПРОГРАМИ ЗА ГОТВЕНЕ				
ИНДИКАТОР ЗА НИВО НА ИЗПИЧАНЕ				
ГОВЕЖДО	Много алангле (синьо)	Алангле	Средно изпечено	Добре изпечено
БУРГЕР	-	Алангле	Средно изпечено	Добре изпечено
НАДЕНИЦА	-	-	-	Добре изпечено
ПИЛЕШКО	-	-	-	Добре изпечено
РИБА	-	Средно изпечено	Средно добре изпечено	Добре изпечено
САНДВИЧ	-	Леко изпечен	Грилован	Препечен

СЪВЕТ ЗА ПОДГОТОВКА		
ПРОДУКТИ	ПРОГРАМИ ЗА ГОТВЕНЕ	ИНДИКАТОР ЗА НИВО НА ИЗПИЧАНЕ
Колбас (предварително печено свинско)	M	/ 8 мин 30
Колбас (предварително печено червено месо)		/ 8 мин 30
Нюрнбергски колбас (предварително печено свинско)		/ 4 мин 30
Агнешко		
Цяла риба		
Риба тон		

hr - VODIČ ZA PRIPREMU HRANE

6 AUTOMATSKIH PROGRAMA PRIPREME HRANE				
INDIKATOR RAZINE PEČENJA				
GOVEDINA	Jako slabo pečeno (plavo)	Slabo pečeno	Srednje pečeno	Dobro pečeno
BURGER	-	Slabo pečeno	Srednje pečeno	Dobro pečeno
KOBASICA	-	-	-	Dobro pečeno
PILETINA	-	-	-	Dobro pečeno
RIBA	-	Srednje pečeno	Srednje dobro pečeno	Dobro pečeno
SENDVIČ	-	Blago pečeno	Grilled	Hrskavo

SAVJETI ZA PRIPREMU		
PROIZVODI	PROGRAMA PRIPREME HRANE	INDIKATOR RAZINE PEČENJA
Bratwurst (kuhana svinjska kobasica)	M	/ 8 min 30
Rindswurst (kuhana goveđa kobasica)		/ 8 min 30
Nürnberger Wurst (kuhana svinjska kobasica)		/ 4 min 30
Janjetina		
Cijela riba		
Tuna		

MANUAL MODE (РЪЧЕН РЕЖИМ) В ПОЗИЦИЯ GRILL

	180° C - 195° C	220° C - 235° C	255° C - 275° C
СВИНСКО			
КАРТОФИ			
ТИКВИЧКИ			
ЧУШКА			
ПАТЛАДЖАН			
ДОМАТ			
АСПЕРЖИ			
ГЪБА			

	180° C - 195° C	220° C - 235° C	255° C - 275° C
ЛУК			
БРОКОЛИ			
МОРКОВ			
КОПЪР			
ЯМ			
МОРСКА ХРАНА			
НАРЯЗАНА ЯБЪЛКА			
АНАНАС			
РИБОЛОВ			

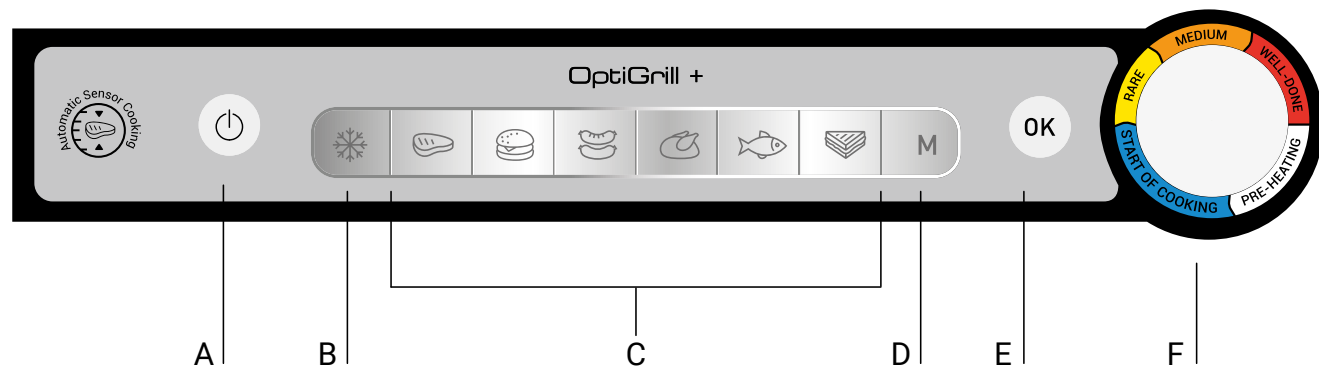
RUČNI NAČIN RADA U POLOŽAJU ZA GRILLANJE

	180° C - 195° C	220° C - 235° C	255° C - 275° C
SVINJETINA			
KRUMPIR			
TIKVICE/ BUNDEVA			
PAPRIKA			
AUBERGINE			
RAJČICE			
ŠPAROGE			
GLJIVE			

	180° C - 195° C	220° C - 235° C	255° C - 275° C
OIGNON			
BROKULA			
MALA MRKVA			
KOMORAČ			
BATAT			
MORSKI PLODOVI			
KRIŠKE JABUKE			
ANANAS			
BRESKVA			

УЗНАЙТЕ БОЛЬШЕ ОБ OPTIGRILL +.

cs - DALŠÍ INFORMACE O VAŠEM OPTIGRILL - sk - ZISTITE VIAC O ZARIADENÍ OPTIGRILL +
- hu - TUDJON MEG TÖBBET AZ OPTIGRILL + BEN KÉSZÜLÉKRŐL



ru

- A | Start/Stop (Старт/Стоп)
- B | Замороженные ингредиенты
- C | 6 автоматических программ
- D | Ручной режим с четырьмя уровнями температуры
- E | Подтвердить выбор и начать предварительный нагрев
- F | Индикатор степени прожарки
- G | Передний поддон для лишнего жира

cs

- A | Start/Stop
- B | Mražené potraviny
- C | 6 automatických programů
- D | Manuální režim se čtyřmi teplotami
- E | Potvrďte volbu a spusťte předehřívání
- F | Ukazatel úrovně přípravy
- G | Přední odkapávací miska

sk

- A | Spustenie/zastavenie
- B | Mražené potraviny
- C | 6 automatických programov
- D | Manuálny režim so štyrmi teplotami
- E | Potvrdenie výberu a spustenie predhrievania
- F | Kontrolka úrovne varenia
- G | Predná odkvapkávacia miska

hu

- A | Start/Stop
- B | Fagyasztott étel
- C | 6 automatikus program
- D | Kézi üzemmód négy hőmérsékletbeállítással
- E | Hagyja jóvá a kiválasztást, és indítsa el az előmelegítést
- F | Sütési szintelzők
- G | Elülső csepegtető tálca



G

УЗНАЙТЕ БОЛЬШЕ О 6 АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММАХ

cs - ZJISTĚTE VÍCE O 6 AUTOMATICKÝCH PROGRAMECH...sk - ZISTITE VIAC O 6 AUTOMATICKÝCH PROGRAMOCH...
- hu - TUDJON MEG TÖBBET A 6 AUTOMATIKUS PROGRAMRÓL,

ПРОГРАММЫ OPTIGRILL ГАРАНТИРУЮТ ИДЕАЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И СООБЩАЮТ ВАМ, КОГДА ВАШЕ БЛЮДО ДОСТИГАЕТ ОПРЕДЕЛЕННОГО УРОВНЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (СМ. ТАБЛИЦУ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД, СТР. 33).



Красное мясо
Červené maso
Červené mäso
Vörös hús



Красное мясо
hamburgery
hamburgery
Hamburgerek



сосиски
klobásy
klobásy
Kolbász



рыба
ryby
ryby
Hal



курица
kuřecí
kuracie mäso
Csirke

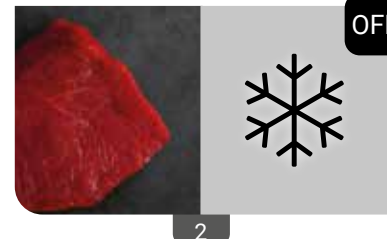


сэндвичи
sendviče
sendviče
Szendvics

cs - Programy OptiGrill zaručují dokonalé výsledky a dokonce vás upozorní, když připravovaný pokrm dosáhne jednotlivých úrovní přípravy (viz průvodce vařením, strana 34).

sk - Programy zariadenia OptiGrill zaručujú dokonalé výsledky varenia a zariadenie vás upozorní pri dosiahnutí každej úrovne varenia (pozrite si príručku varenia, strana 35).

hu - Az OptiGrill programjai garantálják a tökéletes főzési eredményeket, és értesítik Önt, ha az étel eléri az egyes sütési szinteket (lásd a sütési útmutatót, 36. oldal).



ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЗАМОРОЖЕННЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ АКТИВИРУЙТЕ ЭТУ ФУНКЦИЮ, ЕСЛИ ВАШИ ИНГРЕДИЕНТЫ ЗАМОРОЖЕНЫ*

cs - FUNKCE ROZMRAZOVÁNÍ: AKTIVUJTE TUTO MOŽNOST, POKUD JSOU POTRAVINY ZMRAZENÉ* - sk - FUNKCIA MRAZENÝCH POTRAVIN: AKTIVUJTE JU, AK SÚ VAŠE POTRAVINY ZMRAZENÉ* - hu - FAGYASZTOTT ÉTEL FUNKCIÓ :FAGYASZTOTT HOZZÁVALÓKNÁL EZT A FUNKCIÓT AKTIVÁLJA

ru - * Активация функции сообщает OptiGrill, что ваши ингредиенты заморожены. Затем эта функция будет применена ко всем автоматическим программам. Эту функцию можно выбрать только до завершения предварительного нагрева - cs - * Aktivace této možnosti informuje OptiGrill o tom, že jsou potraviny zmrazené. Tato funkce se pak použije u všech automatických programů. Tuto funkci můžete zvolit pouze před dokončením předehřívání - sk - * Aktivácia informuje zariadenie OptiGrill, že je vaše jedlo zmrazené. To potom použije túto funkciu na všetky automatické programy. Túto funkciu môžete zvoliť len pred dokončením predhrievania - hu - * Ha ezt aktiválja, az OptiGrill észleli, hogy az étel fagyasztott. Ezt a funkciót ezt követően minden automatikus programnál alkalmazza. Ezt a funkciót csak az előmelegítés befejezése előtt választhatja ki.

...И ПОЛУЧАЙТЕ ИДЕАЛЬНО ПРИГОТОВЛЕННЫЕ БЛЮДА БЛАГОДАРЯ ИНДИКАТОРУ СТЕПЕНИ ПРОЖАРКИ

cs ...A DOSÁHNĚTE V KUCHYNI DOKONALÝCH VÝSLEDKŮ DÍKY UKAZATELI ÚROVNĚ PŘÍPRAVY - sk ...A DOSIAHNITE DOKONALÉ VÝSLEDKY VARENIA VĎAKA KONTROLKE ÚROVNE VARENIA - huÉS A SÜTÉSI SZINTJELZŐNEK KÖSZÖNHETŐEN KÉSZÍTSEN TÖKÉLETES ÉTELEKET.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ

cs - Přeohřívání - sk - Predhrievanie - hu - Előmelegítés



ru - Индикатор мигает белым: выполняется предварительный нагрев.

cs - Bílá kontrolka bliká: probíhá předhřívání.

sk - Blikajúce biele svetlo: prebieha predhrievanie.

hu - Villogó fehér fény: előmelegítés folyamatban.

ru - Индикатор горит, гриль издает звуковой сигнал: готов к приготовлению.

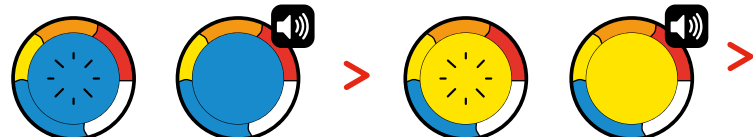
cs - Bílá kontrolka svítí a ozývá se zvukový signál: můžete zahájit přípravu.

sk - Nepretrusované biele svetlo a pípánie: pripravené na varenie.

hu - Folyamatos fehér fény és sípolás: sütésre kész.

ГОТОВКА

cs - Vaření - sk - Varenie - hu - Sütés



ru - Выполняется первый уровень приготовления.

cs - Probíhá první úroveň přípravy.

sk - Prebieha prvá úroveň varenia.

hu - Első sütési szint folyamatban.

ru - Первый уровень приготовления достигнут.

cs - Byla dosažena první úroveň přípravy.

sk - Dosiahla sa prvá úroveň varenia.

hu - Első sütési szint elérve.

ru - „Выполняется степень прожарки «с кровью»».

cs - Probíhá úroveň „krvavé”.

sk - Prebieha úroveň „krvavé”.

hu - „Rare” szint folyamatban.

ru - Уровень приготовления «с кровью» достигнут.

cs - Byla dosažena úroveň „krvavé”.

sk - Dosiahla sa úroveň „krvavé”.

hu - „Rare” szint elérve.

ЕСЛИ ВЫ ВКЛЮЧИЛИ ЛЮБУЮ АВТОМАТИЧЕСКУЮ ПРОГРАММУ, OPTIGRILL ОПОВЕСТИТ ВАС ЗВУКОВЫМ СИГНАЛОМ, КОГДА ВАШЕ БЛЮДО ДОСТИГНЕТ НУЖНОГО УРОВНЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.

cs - U každého automatického programu vás OptiGrill informuje, jakmile váš pokrm dosáhne požadované úrovně přípravy. Po dosažení úrovně přípravy vás o tom gril informuje zvukovým signálem.

sk - V prípade každého automatického programu vám zariadenie OptiGrill oznámi, keď vaše jedlo dosiahne požadovanú úroveň varenia. Keď sa dosiahne daná úroveň varenia, gril vás upozorní pípnutím.

hu - Az Optigrill minden egyes automatikus program esetében jelzi, ha az étel elérte a kívánt sütési szintet. Ha elérte a sütési szintet, a grillsütő hangjelzést ad, hogy értesítse Önt.

ru - Уровень приготовления «полная прожарка» достигнут.

cs - Byla dosažena úroveň „dokonale propečené”.

sk - Dosiahla sa úroveň „dobre prepečené”.

hu - Dosiahla sa úroveň „dobre prepečené” - hu - „Well done”.

ru - Выполняется степень «полная прожарка».

cs - Probíhá úroveň „středně propečené”.

sk - Prebieha úroveň „dobre prepečené”.

hu - „Well done” szint folyamatban.

ru - Уровень приготовления «средняя прожарка» достигнут.

cs - Byla dosažena úroveň „středně propečené”.

sk - Dosiahla sa úroveň „stredne krvavé”.

hu - „Medium rare” szint elérve.

ru - Выполняется степень «средняя прожарка».

cs - Probíhá úroveň „středně propečené”.

sk - TPrebieha úroveň „stredne krvavé”.

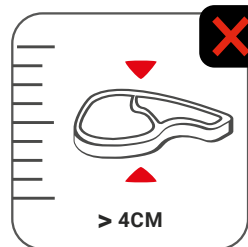
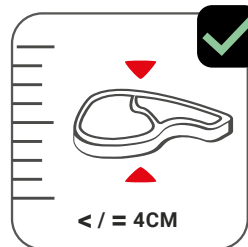
hu - „Medium rare” szint folyamatban.



ru - Обратите внимание, что гриль не выбирает степени прожарки. OptiGrill будет продолжать готовить, пока не будет достигнута полная прожарка. При этом на каждом уровне гриль будет издавать звуковой сигнал - cs - Upozorňujeme, že gril nevybírá úrovně přípravy. OptiGrill pokračuje v přípravě, dokud nedosáhne poslední úrovně, přičemž u jednotlivých úrovní vydá zvukový signál - sk - Upozorňujeme, že gril nevyberá úrovně varenia. Zariadenie OptiGrill pokračuje vo varení, kým sa nedosiahne posledná úroveň varenia a na každej úrovni zaznie pípnutie - hu - Ne feleddje, hogy a készülék nem választja ki a sütési szinteket. Az Optigrill addig süt, amíg el nem éri az utolsó főzési szintet, és minden szinten sípoló hangot ad.

СОБЛЮДАЙТЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

cs - POSTUPOJTE PODLE UVEDENÝCH POKYNŮ K POUŽITÍ - sk - POKÚSTE SA DODRŽIAVAŤ NÁVOD NA OBSLUHU - hu - PRÓBÁLJA MEG KÖVETNI A HASZNÁLATI ÚTMUTATÁSOKAT



ru - Не кладите ингредиенты на гриль во время предварительного нагрева, иначе гриль перейдет в ручной режим.

cs - Nedávejte potraviny na gril během předhřívání, jinak se gril přepne do manuálního režimu.

sk - Počas predhrievania nedávajte jedlo na gril, inak sa gril prepne do manuálneho režimu.

hu - Ne tegye az ételt a grillsütőre előmelegítés közben, mert a grillsütő kézi üzemmódra vált.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ПЕРВЫЙ РАЗ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ

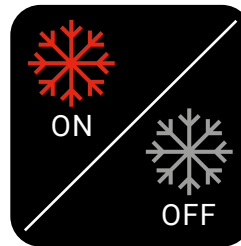
cs - PRVNÍ POUŽITÍ AUTOMATICKÝCH PROGRAMŮ - sk - PRVÉ VARENIE S AUTOMATICKÝMI PROGRAMAMI - hu - ELSŐ ALKALOMMAL HASZNÁLJA AZ AUTOMATIKUS PROGRAMOKAT?

Я хочу приготовить три стейка из говядины на гриле для трех гостей, и каждый гость хочет, чтобы его стейк был приготовлен с разной степенью прожарки (с кровью, средняя прожарка, полная прожарка)

cs - Chci opéct tři hovězí steaky pro tři hosty a každý host chce svůj steak jinak propečený (krvavý, středně propečený a dokonale propečený) - sk - Chcem grilovať tri hovädzie steaky pre troch hostí a každý host chce mať steak upečený inak (krvavý, stredne krvavý a dobre prepečený) - hu - Három marhahúst szeretnék három vendég részére grillezni, és minden vendég máshogy szeretné az övét (rare, medium rare és well done).



1



2



3



4

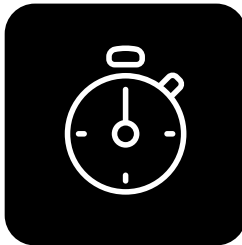


5



6

ru - Индикатор мигает белым: выполняется предварительный нагрев.
cs - Bílá kontrolka blinká: probíhá předehřívání.
sk - Blikajúce biele svetlo: prebieha predhrievanie.
hu - Villogó fehér fény: előmelegítés folyamatban.



7

ru - Подождите окончания предварительного нагрева, прежде чем класть ингредиенты на гриль.
cs - Než umístíte potraviny na gril, počkejte, než se dokončí předehřívání.
sk - Pred položením jedla na gril počkajte, kým sa neskončí predhrievanie.
hu - Várja meg, amíg az előmelegítés befejeződik, mielőtt az ételt a grillre helyezi.



8

ru - Индикатор горит, гриль издает звуковой сигнал: готов к приготовлению.
cs - Bílá kontrolka svítí a ozývá se zvukový signál: můžete zahájit přípravu.
sk - Neprerušované biele svetlo a pípanie: pripravené na varenie.
hu - Folyamatos fehér fény és sípolás: sütésre kész.



9



10

ru - Закройте гриль. Приготовление начнется автоматически.
cs - Zavřete gril. Příprava se spustí automaticky.
sk - Gril zatvorte. Varenie sa spustí automaticky.
hu - Csukja le a grillsütőt. A sütés automatikusan elindul.

ru - Примечание. Если кнопка OK мигает, нажмите ее, чтобы начать приготовление - **cs** - Pozn.: Pokud blinká tlačítko OK, jeho stisknutím zahájíte přípravu - **sk** - POZNÁMKA: Ak tlačidlo OK blinká, stlačte ho a spustí sa varenie - **hu** - Opmerking: Als de OK-knop knippert, drukt u erop om te beginnen met de voedselbereiding.



11



12



13

ru - Подождите, пока не будет достигнут нужный уровень приготовления - **cs** - Počkejte, dokud gril nedosáhne požadované úrovně přípravy - **sk** - Зачекайте, поки не буде досягнуто бажаного рівня приготування - **hu** - Várja meg, amíg elérte a kívánt sütési szintet.



ru - Обратите внимание, что гриль не выбирает степени прожарки. OptiGrill будет продолжать готовить, пока не будет достигнута полная прожарка. При этом на каждом уровне гриль будет издавать звуковой сигнал - **cs** - Upozorňujeme, že gril nevybírá úrovně přípravy. OptiGrill pokračuje v přípravě, dokud nedosáhne poslední úrovně, přičemž u jednotlivých úrovní vydá zvukový signál - **sk** - Počkajte, kým sa nedosiahne požadovaná úroveň varenia - **hu** - Ne feledje, hogy a készülék nem választja ki a sütési szinteket. Az Optigrill addig süt, amíg el nem éri az utolsó főzési szintet, és minden szinten sípoló hangot ad.

Я хочу приготовить еще что-нибудь

cs - Chci ihned připravit něco jiného - **sk** - Hneď chcem uvariť niečo iné - **hu** - Valami mást akarok sütni azonnal



1

ru - Хотите приготовить сразу еще что-нибудь? Снимите с гриля приготовленное блюдо и закройте его.
cs - Chcete připravit další jídlo? Vyměte pokrm a zavřete gril.
sk - Chcete variť znova? Vyberte jedlo a zatvorte gril.
hu - Újra sütni szeretne? Vegye ki az ételt, és csukja le a grillsütőt.



2



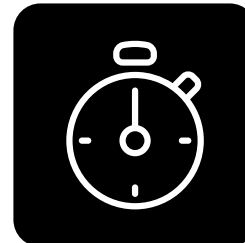
3



4



5

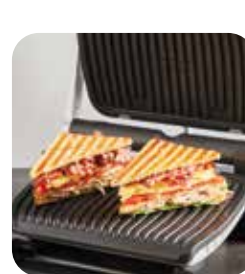


6

ru - Подождите окончания предварительного нагрева, прежде чем класть ингредиенты на гриль.
cs - Než umístíte potraviny na gril, počkejte, než se dokončí předehřívání.
sk - Pred položením jedla na gril počkajte, kým sa neskončí predhrievanie.
hu - Várja meg, amíg az előmelegítés befejeződik, mielőtt az ételt a grillre helyezi.



7



8

КАК ТОЛЬКО ВЫ ЗАКРОЕТЕ ГРИЛЬ, ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВОЗОБНОВИТСЯ

cs - Zavřením grilu znovu spustíte proces přípravy.
sk - Zatvorením grilu vám umožní obnoviť proces varenia.
hu - A grillsütő becsukásával újraindíthatja a sütési folyamatot.

9



ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ В ПЕРВЫЙ РАЗ

cs - PRVNÍ POUŽITÍ MANUÁLNÍHO REŽIMU - sk - PRVÉ GRILOVANIE V MANUÁLNO M REŽIME
hu - ELSŐ GRILLEZÉS KÉZI ŰZEMMÓDBAN

Я хочу самостоятельно контролировать процесс приготовления

cs - Chci mít přípravu plně pod kontrolou - sk - Varenie chcem ovládať sám/sama - hu - Magam szeretném szabályozni a sütést



1



2

ru - Выберите нужную температуру.
cs - Zvolte požadovanou teplotu přípravy.
sk - Zvoľte požadovanú teplotu varenia.
hu - Válassza ki a kívánt sütési hőmérsékletet.

M x 1	M x 2	M x 3	M x 4
110 - 125°C	180 - 195°C	220 - 235°C	255 - 275°C

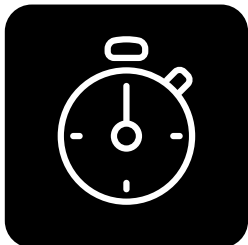


3



4

ru - Индикатор мигает: выполняется предварительный нагрев.
cs - Barevná kontrolka bliká: probíhá předehřívání.
sk - Blikajúce farebné svetlo: prebieha predhrievanie.
hu - Villogó színes fény: előmelegítés folyamatban.



5

ru - Подождите окончания предварительного нагрева, прежде чем класть ингредиенты на гриль.
cs - Než umístíte potraviny na gril, počkejte, než se dokončí předehřívání.
sk - Pred položením jedla na gril počkajte, kým sa neskončí predhrievanie.
hu - Várja meg, amíg az előmelegítés befejeződik, mielőtt az ételt a grillre helyezi.



6



ru - Индикатор горит, гриль издает звуковой сигнал.
cs - Barevná kontrolka svítí a ozývá se zvukový signál: můžete zahájit přípravu.
sk - Nepretržitě farebné svetlo a pípanie: pripravené na varenie.
hu - Folyamatos színes fény és sípolás: sütésre kész.

ru - Вы можете изменить температуру приготовления, нажав кнопку M во время приготовления или в начале процесса приготовления - cs - o Teplotu přípravy můžete změnit stisknutím tlačítka M, a to buď během přípravy, nebo na jejím začátku - sk - Teplotu varenia môžete zmeniť stlačením tlačidla M, či už počas varenia alebo na začiatku procesu varenia - hu - A sütési hőmérsékletet az M gomb megnyomásával módosíthatja, akár sütés közben, akár a sütési folyamat kezdetén.

ru - ТАБЛИЦУ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

6 АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

	ИНДИКАТОР СТЕПЕНИ ПРОЖАРКИ			
СТЕЙКИ	Минимальная прожарка (синий)	С кровью	Средняя прожарка	Полная прожарка
БУРГЕРЫ	-	С кровью	Средняя прожарка	Полная прожарка
КОЛБАСКИ	-	-	-	Полная прожарка
КУРИЦА	-	-	-	Полная прожарка
РЫБА	-	Средняя прожарка	Средняя прожарка	Полная прожарка
СЭНДВИЧИ	-	Слегка		До хрустящей корочки

СОВЕТЫ ПО ПОДГОТОВКЕ

ПРОДУКТЫ	ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	ИНДИКАТОР СТЕПЕНИ ПРОЖАРКИ
Колбаски братвурст (готовая к употреблению свинина)	M	/ 8 мин 30
Колбаски риндсвурст (готовая к употреблению говядина)		/ 8 мин 30
Нюрнбергские колбаски (готовая к употреблению свинина)		/ 4 мин 30
Ягненок		
Целая рыба		
Тунец		

РУЧНОЙ РЕЖИМ

	180° C - 195° C	220° C - 235° C	255° C - 275° C
СВИНИНА			
КАРТОФЕЛЬ			
ЦУККИНИ			
ПЕРЦЫ			
БАКЛАЖАНЫ			
ТОМАТЫ			
СПАРЖА			
ГРИБ			
ЛУК			
БРОККОЛИ			
МОРКОВЫ			
ФЕНХЕЛЬ			
СЛАДКИЙ КАРТОФЕЛЬ			
МОРЕПРОДУКТЫ			
ЯБЛОКО В ШАЙБЕ			
АНАНАС			
ЛОВИТ РЫБУ			

cs - NÁVOD K PŘÍPRAVĚ POKRMŮ

6 AUTOMATICKÝCH PROGRAMŮ PŘÍPRAVY				
UKAZATEL ÚROVNĚ PŘÍPRAVY				
HOVĚZÍ	Velmi krvavé (blue rare)	Krvavé	Středně propečené	Dokonale propečené
BURGER	-	Krvavé	Středně propečené	Dokonale propečené
PÁREK	-	-	-	Dokonale propečené
KUŘECÍ	-	-	-	Dokonale propečené
RYBY	-	Středně propečené	Středně dobře propečené	Dokonale propečené
SENDVIČ	-	Lehce propečené	Grilované	Křupavé

POKYNY K PŘÍPRAVĚ		
PRODUKTY	PROGRAMŮ PŘÍPRAVY	UKAZATEL ÚROVNĚ PŘÍPRAVY
Bratwurst (tepelně upravené vepřové maso)	M	/ 8 min 30
Rindswurst (tepelně, upravené hovězí maso)		/ 8 min 30
Nürnberger Wurst (tepelně, upravené vepřové maso)		/ 4 min 30
Jehněčí		
Celá ryba		
Tuňák		

MANUÁLNÍ REŽIM V POLOZE GRILU				
	180° C - 195° C	220° C - 235° C	255° C - 275° C	
VEPŘOVÉ				CIBULE
BRAMBORY				BROKOLICE
CUKETA				MRKEV
PAPRIKY				FENYKL
LILEK				JAM
RAJČE				PLODY MOŘE
CHŘEST				JABLKO V PUKU
HOUBA				ANANAS
				RYBOLOV

sk - POKYNY NA PRÍPRAVU POKRMŮV

6 AUTOMATICKÝCH PROGRAMOV VARENIA				
KONTROLKA ÚROVNE VARENIA				
HOVÁDZIE MÄSO	Velmi krvavé (modré),	Krvavé	Stredne prepečené	Dobre prepečené
HAMBUGER	-	Krvavé	Stredne prepečené	Dobre prepečené
KLOBÁSA	-	-	-	Dobre prepečené
KURACIE MÄSO	-	-	-	Dobre prepečené
RYBY	-	Stredne prepečené	Stredne až dobre prepečené	Dobre prepečené
SENDVIČ	-	Jemne uvarený	Grilovaný	Chrumkavý

RADY PRE PRÍPRAVU		
VÝROBKY	PROGRAMOV VARENIA	KONTROLKA ÚROVNE VARENIA
Klobása (predvarené bravčové mäso)	M	/ 8 min 30
Klobása (predvarené hovädzie mäso)		/ 8 min 30
Norimberská klobása (predvarené bravčové mäso)		/ 4 min 30
Jahňacie		
Celá ryba		
Tuniak		

MANUÁLNY REŽIM V POLOHE GRILU				
	180° C - 195° C	220° C - 235° C	255° C - 275° C	
BRAVČOVÉ MÄSO				CIBUĽA
ZEMIAK				BROCOLI
CUKETA				MRKVA
PAPRIKY				FENIKEL
BAKLAŽÁN				YAM
PARADAJKA				MORSKÉ PLODY
ŠPARGLA				NAKRÁJANÉ JABLKO
HUBA				ANANÁS
				BROSKYŇA

hu - SÜTÉSI ÚTMUTATÓ

6 AUTOMATIKUS SÜTÉSI PROGRAM				
SÜTÉSI SZINTELZŐK				
				
 MARHAHÚS	Kék	véres	közepes	jól átsült
 HAMBURGER	-	véres	közepes	jól átsült
 KOLBÁSZ	-	-	-	jól átsült
 CSIRKE	-	-	-	jól átsült
 HAL	-	közepes	szép munka	jól átsült
 SZENDVICS	-	Enyhén sült	Grillezett	Ropogós

TERMÉKEK	SÜTÉSI PROGRAM	SÜTÉSI SZINTELZŐK
Bratwurst (sertéshús előfőzött)	M	 / 8 min 30
Rindswurst (beef pre-cooked)		 / 8 min 30
Nürnbergi Wurst (sertéshús előfőzött)		 / 4 min 30
Bárány (csonttalan)		
Egész hal		
tonhal		

KÉZI ÜZEMMÓD GRILL POZÍCIÓBAN							
							
	180° C - 195° C	220° C - 235° C	255° C - 275° C		180° C - 195° C	220° C - 235° C	255° C - 275° C
SERTÉSHÚS				HAGYMA			
BURGONYA				BROKKOLI			
CUKKINI				SÁRGARÉPA			
KALIFORNIAI PAPRIKA				ÉDESKÖMÉNY			
PADLIZSÁN				JAMGYÖKÉR			
PARADICSOM				TENGER GYÜMÖLCSEI			
SPÁRGA				SZELETELT ALMA			
GOMBA				ANANÁSZ			
				HALÁSZAT			



OptiGrillTM+

2100132542-01

