

Moulinex®

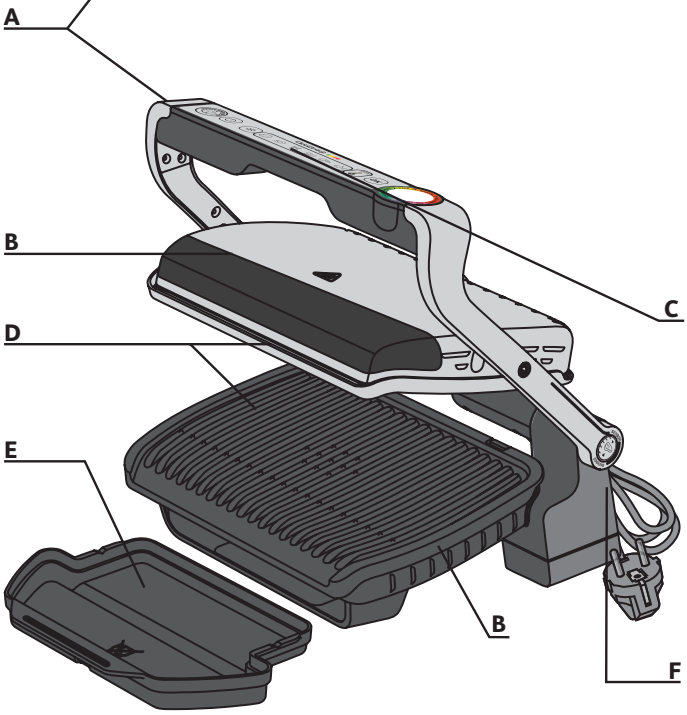
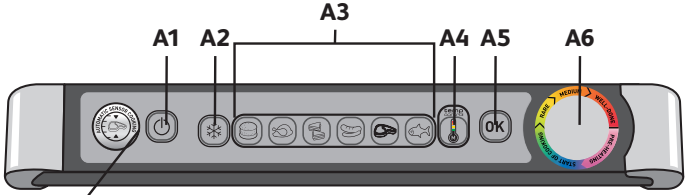
OptiGrill (+)

en
it
fr
es
pt
ar



Instructions for use - Mode d'emploi
Istruzioni d'uso - Instrucciones de uso
Manual de instruções - تعليمات الاستخدام

- en** – Please read the "Use & Safety instructions" booklet carefully before first use.
- it** – Leggere con attenzione il libretto "Norme di sicurezza e d'uso" prima del primo utilizzo.
- fr** – Veuillez lire attentivement le livret "Consignes de sécurité et d'utilisation" avant la première utilisation.
- es** – Lee atentamente el folleto "Instrucciones de seguridad y de uso" antes de utilizar el aparato por primera vez.
- pt** – Leia cuidadosamente o folheto "Instrucoes de utilizacao e seguranca" antes da primeira utilizacao.
- ar** – يُرجى قراءة كتيب "تعليمات الاستخدام والسلامة" بعناية قبل الاستخدام الأول.



Description

- | | | |
|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| A Control panel | A4 4 temperature settings in manual mode; see specific manual mode in the quick start guide | C Handle |
| A1 On/off button | A5 OK button | D Cooking plates |
| A2 Frozen food mode | A6 Cooking level indicator | E Drip tray |
| A3 Cooking programs | B Body | F Power cord |

en Colour guide of the cooking level indicator

preheating

starting of cooking



PURPLE FLASHING
Wait.



SOLID PURPLE
End of preheating
You can put food.



BLUE
Starting of cooking.



GREEN
While cooking is in progress,
the appliance will beep to
signal the user that "rare"
(yellow) will soon be reached.

cooking - ready to eat



YELLOW
"Rare" cooking.



ORANGE
"Medium" cooking.



RED
"Well done" cooking. End of cooking for "Well done".
End of cooking



keep warm
"30' approximately"

RED FLASHING



SOLID GREEN

Manual function is selected or
activated automatically, see the
"Troubleshooting Guide" on page 56.



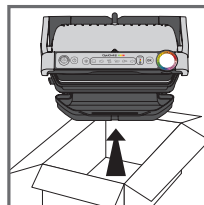
WHITE FLASHING

Malfunction of the product
Refer to "Trouble shooting guide".
Contact customer services

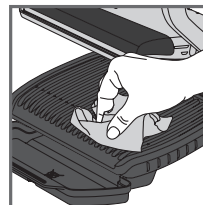
Guide of cooking programs

- Burger
 - Panini / Sandwich
 - Poultry
 - Fish
 - Red meat
 - Sausages/lamb
- Manual mode: a traditional grill for manual operation, including 4 different temperature settings (from 110°C to 275°C)

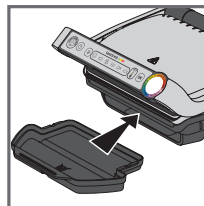
1 Preparing



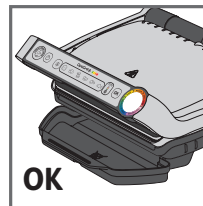
1



2



3

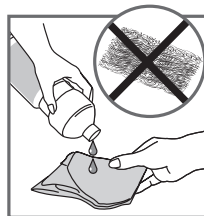


4

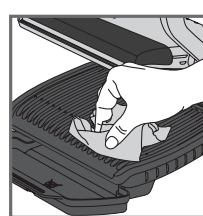
- 1 Remove all packaging materials, stickers and accessories from the inside and the outside of the appliance.
The colour sticker on the cooking level indicator can be changed, according to the language. You can replace it with the one on the inside of the packaging.
- 2 Before using for the first time, thoroughly clean the plates with warm water and a little dishwashing liquid, rinse and dry thoroughly.

- 3-4 Position the removable drip tray at the front of the appliance.

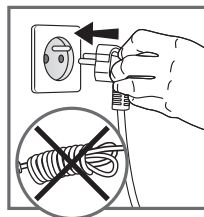
2 Pre-heating



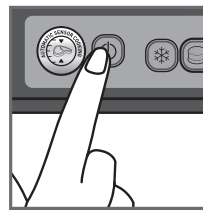
5



6



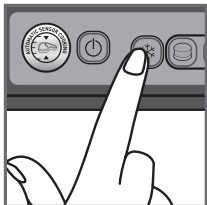
7



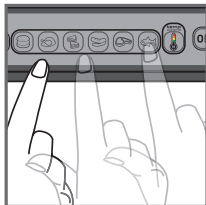
8

- 5 For the best results you may wipe the cooking plates using a paper towel dipped in a little cooking oil, to improve the non-stick release.
- 6 Remove any surplus oil using a clean kitchen paper towel.
- 7 Make sure that the upper and lower plates are correctly positioned in the product. Do not activate pre-heating without the plates. Plug your appliance into the mains power supply. (Note that the cord should be completely extended).
- 8 Press the on/off button.

Caution : Make sure there are no food between the plates



9



10

9 If the food you wish to cook is frozen, press the corresponding button.

10 Select the appropriate cooking mode according to what type of food you wish to cook.

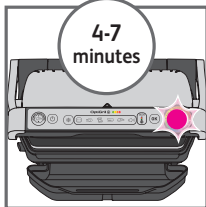
Tip, especially for meat: the cooking results on the preset programs may vary depending on origin, cut and quality of the food being cooked, the programs have been set and tested for good quality food.

Similarly, the thickness of the meat must be taken into account during cooking; you should not cook foods with a thickness greater than 4 cm.

If you are uncertain about what cooking mode to use, please refer to the cooking guides page 57.



11



12

11 Press the "OK" button: the appliance starts pre-heating and the cooking level indicator flashes purple.

NB: If you have selected the wrong program, return to stage 8.

12 Wait for 4-7 minutes.

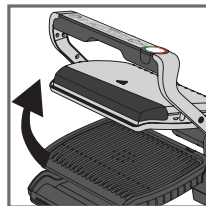


13

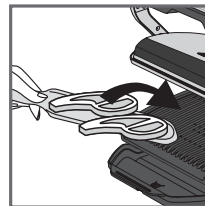
13 An audible tone is heard and the cooking level indicator stops flashing purple the pre-heating mode is complete.

Comments: At the end of pre-heating, if the appliance remains closed, the safety system will turn off the appliance.

3 Cooking



14

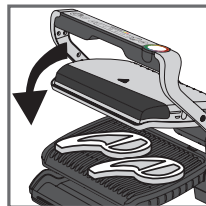


15

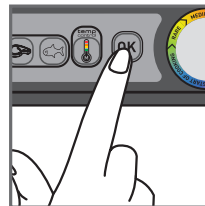
14-15 After pre-heating, the appliance is ready for use.

Open the grill and place the food on the cooking plate.

Comments: if the appliance remains open for too long, the safety system will turn off the appliance automatically.



16



17

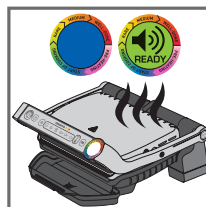
16-17 The appliance automatically adjusts the cooking cycle (time and temperature) according to the food thickness and quantity.

Close the appliance to start the cooking cycle.

Note for very thin pieces of food: close the appliance, the button "OK" will flash and the indicator will stay "fixed purple", press "OK" to ensure the appliance recognizes the food and that the cooking cycle starts.

The cooking level indicator turns blue and then becomes green to indicate the cooking is in progress (for the best results do not open or move your food during the cooking process).

While cooking is in progress, a beep alerts the user each time a certain level of cooking is attained (e.g. rare/yellow).



18

18 According to the degree of cooking, the indicator light changes color. When the indicator light is yellow with a beep, your food is rare, when the indicator light is orange with a beep, your food is medium and when the indicator light is red, your food is well done.

N.B.: if you like your meat very rare, remove the meat when the cooking level indicator turns green.

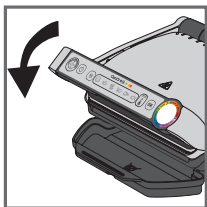
Please note, especially on meat, it is normal that cooking result vary depending on type, quality and origin of food.



19



20



21

19-20 When the color corresponding to your choice of cooking level appears and that the beep sounds, open the appliance and remove your food.

21 Close the appliance. The control panel will light up and set itself to 'choice of program' mode.

Comment: the security system will turn off automatically if no program selection is made.

Successive cookings

If you wish to cook larger quantities, set in temperature the appliance again (see section 2. "Preheating", starting from point 9), even if cooking the same type of food or same program.

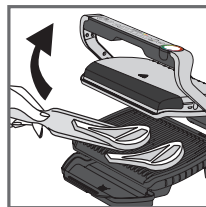
Cooking larger quantities of food:

- 1. Once your first batch of food has finished cooking:
- 1. Make sure that the appliance is closed and no remnants of food remain inside.
- 2. Select the correct cooking mode or programme (this step is necessary even if the cooking mode is the same as for the foods you have just finished cooking).
- 3. Press the button "OK" to begin preheating. While preheating, the light indicating the level of cooking will blink purple.
- 4. Once preheating is complete, the appliance will beep and the indicator light will stop blinking purple.
- 5. The appliance is ready to be used once preheating is complete. Open the grill lid and place the food inside the appliance.

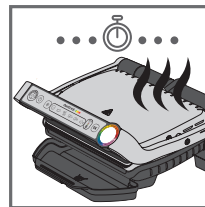
Important:

- Please note that preheating is required for each new cooking of food.
- Reminder: before activating preheating, make sure that the appliance is closed and no remnants of food remain inside.
- Then wait for preheating to finish before opening the grill and placing food inside.

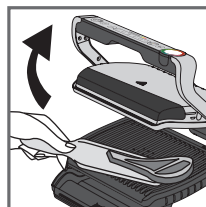
Note: if the new pre-heating cycle is activated immediately after the end of the preceding cycle, the pre-heating time will be reduced.



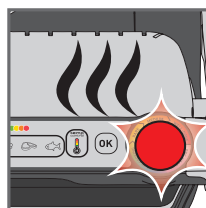
22



23



24



25

22-23-24

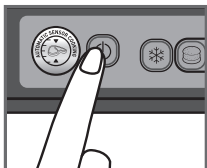
If you want to cook food to different personal tastes, open the grill and remove the food when it has reached the desired level and then close the grill and continue cooking the other food. The program will continue its cooking cycle until it reaches the 'well done' level.

25 Keep warm function

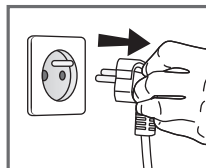
Once the well done cooking is reached, the cooking is finished, the appliance automatically activates the keep warm function, the indicator light turns red and the device begins to beep every 20 seconds. If food is left on the grill, it will continue to cook while the cooking plates cool. You may deactivate the beep by pressing the button "OK".

Note: the security system will power off the appliance automatically after a certain period of time

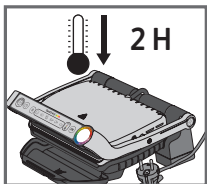
5 Cleaning and maintenance



26



27



28

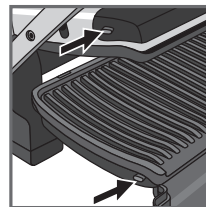
26 Press the on/off button to turn off the appliance.

27 Unplug the appliance from wall outlet.

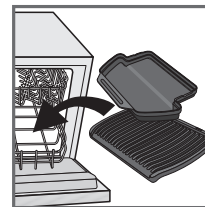
28 Allow to cool for at least 2 hours.
To avoid accidental burns, allow grill to cool thoroughly before cleaning.



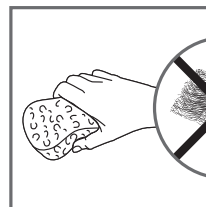
6 Cleaning



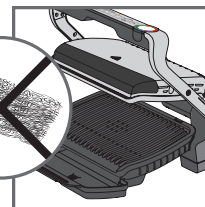
29



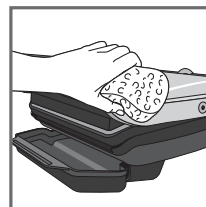
30



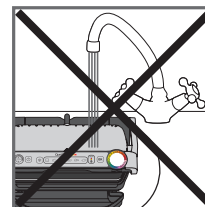
31



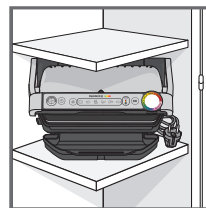
32



33



34



35

29 Before cleaning, unlock and remove the plates to prevent damage to the cooking surface.

30 The appliance and its cord cannot be placed in the dishwasher. The heating elements, visible and accessible parts, should not be cleaned after removing the plates. If they are very dirty, wait until the appliance has completely cooled down and clean them with a dry cloth.

31-32 If you do not wish to wash the cooking plates in the dishwasher, use hot water and a little washing up liquid to clean, then rinse thoroughly to remove any residue. Wipe them carefully with a paper towel.

Do not use metal scouring pads, steel wool or abrasive cleaners to clean any part of the grill, use only nylon or non-metallic cleaning pads.

Drain the juice drip tray and wash it in mild soapy water, then dry thoroughly with a paper towel.

33 To clean the grill cover, wipe with a warm, wet sponge and dry with a soft, dry cloth.

34 Do not immerse the body of grill in water or any other liquid.

35 Always make sure grill is clean and dry before storing.

Any repairs must be carried out by an approved service representative.



en Troubleshooting guide

Problem	Cause	Solution
Button blinking + Indicator light solid green + Button blinking	<ul style="list-style-type: none"> Switching on the appliance or starting an automatic cooking cycle with food and without plates preheating (manual mode is automatically activated). 	<ul style="list-style-type: none"> 2 possible options: <ul style="list-style-type: none"> Choose the temperature setting by pressing the button and then press OK. Allow to cook, but you must monitor the cooking (manual mode). stop the appliance, remove the food, close the appliance properly, re-program the appliance and wait until end of preheating.
The appliance stops during the cycle of pre-heating or cooking.	<ul style="list-style-type: none"> The appliance has been kept open for too long while cooking. The appliance has been idle too long after the end of warm up or keep warm. 	<ul style="list-style-type: none"> Disconnect the appliance from the outlet and leave for 2-3 mins., restart the process. The next time you use the appliance, make sure you open and close it quick for best cooking results. If the problem occurs again contact your local Moulinex customer service.
<ul style="list-style-type: none"> The indicator light will blink white + Button / / / blinking + Intermittent beeping The device does not beep.	<ul style="list-style-type: none"> Appliance failure. Appliance stored or used in a room that is too cold. 	<ul style="list-style-type: none"> Disconnect and reconnect your appliance and immediately restart a preheat cycle. If the problem persists, contact your Customer Service.
<ul style="list-style-type: none"> The indicator light will blink white + Button blinking + Continuous beeping After preheating, I placed the food inside and closed the appliance. but the indicator light stays purple and cooking does not begin.	<ul style="list-style-type: none"> Appliance failure. 	<ul style="list-style-type: none"> Unplug the appliance and contact customer service.
The appliance will activate in manual mode + The indicator light will blink red . + button temp control and light fixed	<ul style="list-style-type: none"> The quantity of food inside the appliance is greater than 4 cm. The grill was not opened completely when placing the food inside. The appliance does not detect food inside The quantity of food is insufficient, "OK" is blinking. 	<ul style="list-style-type: none"> The quantity of food should not exceed 4 cm. Open the grill completely and close it again. Confirm cooking activation by pressing the button .
	<ul style="list-style-type: none"> Preheating time was cut short. 	<ul style="list-style-type: none"> Monitor the cooking periodically (for use in manual mode). Or Stop the grill, remove food, close the grill, select the new cooking programme you wish to use and wait for the preheating cycle to finish.

Cooking Guide (automatic programs)

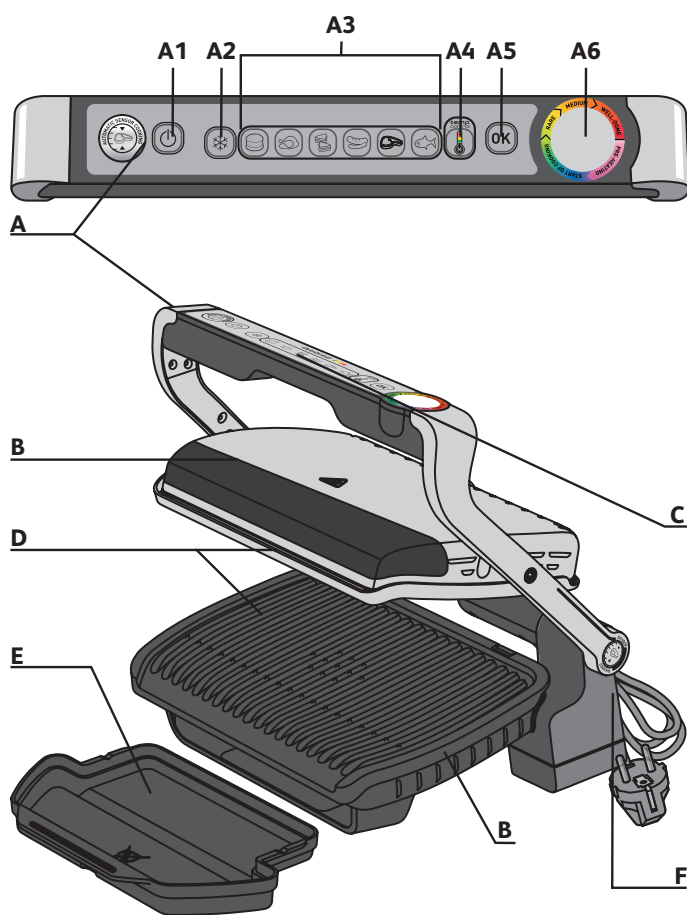
Dedicated program	Cooking level color indicator		
Red meat	Rare	Medium	Well-done
Burger	Rare	Medium	Well-done
Panini / Sandwich	Lightly cooked	Browned	Crispy
Fish	Lightly cooked	Medium	Well-done
Poultry			Well cooked
Sausages / Lamb			Well cooked

Tips: if you want your meat to be very rare (blue), you may use

Cooking Guide (including Manual Mode)

Food	Cooking program	Cooking level		
		rare	medium	well-done
Bread	Slices of bread, toasted sandwiches			
	Burger: (after pre-cooking the meat)			
Meat & Poultry	Lamb (boneless)			
	Frozen chicken nuggets			
	Marinated chicken breast			
	Duck breast			
Fish	Whole trout			
	Shelled prawns			
	King prawns (with and without shells on)			
	Tuna steak			
Manual mode See the quick start guide for manual mode	Grilled fruits and vegetables (should be cut to the same size and thickness)		4 different temperature settings	

For frozen food, press before selecting your program.



Descrizione

- | | | |
|---------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| A Pannello di controllo | A4 4 livelli di temperatura in modalità manuale; consultare le istruzioni relative alla modalità manuale nella guida di avvio rapido | C Impugnatura |
| A1 Pulsante Acceso/ Spento | A5 Pulsante OK | D Piastre di cottura |
| A2 Modalità alimenti surgelati | A6 Indicatore del livello di cottura | E Vaschetta raccogli-grassi |
| A3 Programmi di cottura | B Corpo dell'apparecchio | F Cavo di alimentazione |

Colori dell'indicatore del livello di cottura

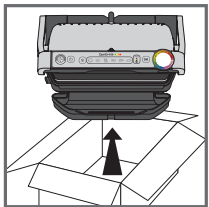
pre-riscaldamento		inizio cottura	
	VIOLA LAMPEGGIANTE Attendere.		VIOLA FISSO Pre-riscaldamento terminato. Posizionare gli alimenti.
			BLU Cottura avviata.
			VERDE Durante la cottura, l'apparecchio emette un segnale acustico per avvertire l'utente che il livello "leggermente cotto" è quasi raggiunto.
			mantenimento al caldo "circa 30 minuti"
	GIALLO Leggermente cotto.		ARANCIONE Mediamente cotto.
	ROSSO Ben cotto. Cottura terminata.		ROSSO LAMPEGGIANTE Termine della fase "ben cotto".
	VERDE FISSO La modalità manuale è stata selezionata o si è attivata automaticamente. Consultare la sezione "Risoluzione dei problemi" a pagina 70.		BIANCO LAMPEGGIANTE Malfunzionamento del prodotto. Consultare la sezione "Risoluzione dei problemi". Contattare il Servizio clienti.

Programmi di cottura

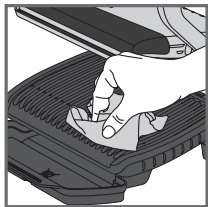
- | | | | |
|--|-------------|--|-------------------------|
| | Hamburger | | Panini/sandwich |
| | Pollame | | Pesce |
| | Carne rossa | | Maiale/salsicce/agnello |

Modalità manuale: griglia tradizionale con 4 livelli di temperatura disponibili (da 110°C a 275°C)

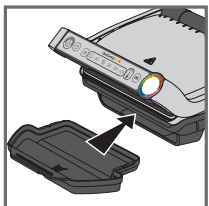
1 Preparazione



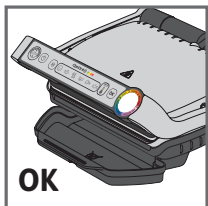
1



2



3



4

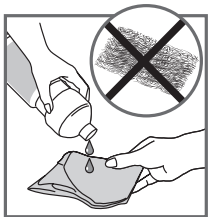
1 Rimuovere tutti i materiali di imballaggio, gli adesivi e gli accessori dalle superfici esterne e interne dell'apparecchio.

A seconda della lingua, è possibile sostituire l'adesivo colorato sull'indicatore del livello di cottura con uno di quelli inclusi.

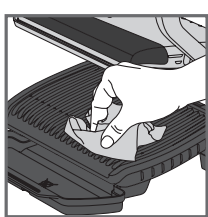
2 Prima del primo utilizzo, pulire accuratamente le piastre con acqua calda e detersivo per piatti, risciacquare e asciugare con cura.

3-4 Posizionare la vaschetta raccogli-grasso sulla parte frontale dell'apparecchio.

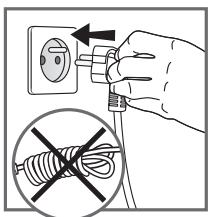
2 Pre-riscaldamento



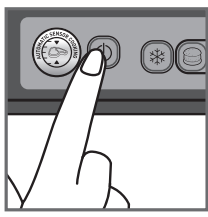
5



6



7



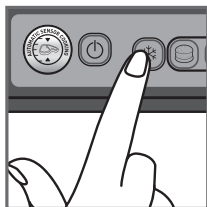
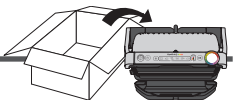
8

5 Per ottenere i migliori risultati e migliorarne le proprietà antiaderenti, pulire le piastre di cottura con della carta assorbente intinta in una piccola quantità di olio alimentare.

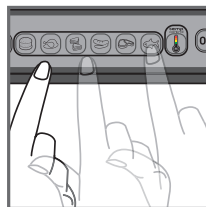
6 Rimuovere l'eventuale olio in eccesso con della carta assorbente pulita.

7 Accertarsi che le due piastre siano posizionate correttamente nell'apparecchio. Non attivare il pre-riscaldamento senza le piastre. Collegare l'apparecchio alla presa di corrente (svolgere completamente il cavo di alimentazione).

8 Premere il pulsante Acceso/Spento.
Attenzione! Accertarsi che non siano presenti alimenti tra le due piastre.



9



10

9 Se gli alimenti da cuocere sono surgelati, premere l'apposito pulsante.

10 Selezionare la modalità di cottura appropriate a seconda del tipo di alimento.

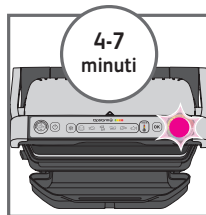
Nota, in particolare per la carne: i risultati di cottura dei programmi predefiniti possono variare a seconda dell'origine, del taglio e della qualità degli alimenti; i programmi sono stati impostati e testati con alimenti di alta qualità.

Analogamente, lo spessore della carne deve essere tenuto in considerazione durante la cottura; non cuocere alimenti più spessi di 4 cm.

Se non si è sicuri della modalità di cottura da usare, fare riferimento alla guida di cottura a pagina 71.



11

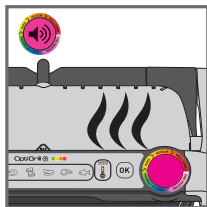


12

11 Premere il pulsante "OK": l'apparecchio avvierà il pre-riscaldamento e l'indicatore del livello di cottura lampeggerà di viola.

Nota: se è stato selezionato il programma scorretto, tornare al passaggio 8.

12 Attendere 4-7 minuti.

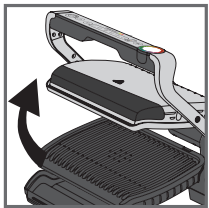


13

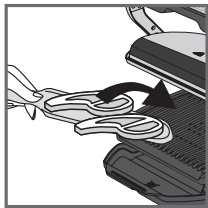
13 Al termine del pre-riscaldamento, l'apparecchio emetterà un segnale acustico e l'indicatore del livello di cottura smetterà di lampeggiare.

Nota: al termine del pre-riscaldamento, se l'apparecchio rimane chiuso il sistema di sicurezza ne causerà lo spegnimento.

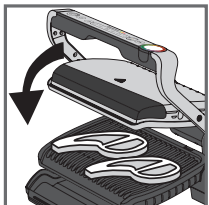
3 Cottura



14



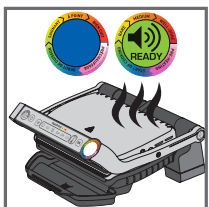
15



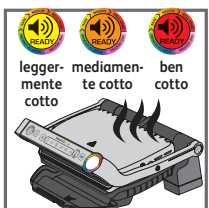
16



17



18



legger-
mente
cotto

mediame-
nte cotto

ben
cotto

18

14-15 Al termine del pre-riscaldamento, l'apparecchio è pronto per l'uso.

Aprire la griglia e disporre gli alimenti sulla piastra di cottura.

Nota: se l'apparecchio rimane aperto troppo a lungo, il sistema di sicurezza ne causerà lo spegnimento.

16-17 L'apparecchio regola automaticamente il ciclo di cottura (durata e temperatura) a seconda dello spessore e della quantità degli alimenti. Chiudere l'apparecchio per avviare il ciclo di cottura.

Nota per alimenti molto sottili: chiudere l'apparecchio; se il pulsante "OK" lampeggia e l'indicatore rimane acceso di viola, premere "OK" per assicurarsi che l'apparecchio riconosca gli alimenti e il ciclo di cottura si avvia. L'indicatore del livello di cottura diventa blu, quindi verde, a indicare che la cottura è in corso (per i migliori risultati, non aprire o spostare gli alimenti durante il processo di cottura).

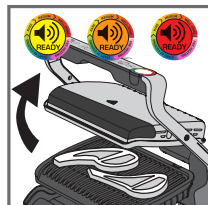
Durante il processo di cottura, l'apparecchio emetterà un segnale acustico al raggiungimento di ogni livello di cottura (ad es. giallo/poco cotto).

18 L'indicatore del livello di cottura cambia colore a seconda del livello di cottura. Quando l'indicatore del livello di cottura è giallo e l'apparecchio emette un segnale acustico, gli alimenti sono leggermente cotti; quando l'indicatore è arancione e l'apparecchio emette un segnale acustico, gli alimenti sono mediamente cotti; quando l'indicatore è rosso, gli alimenti sono ben cotti.

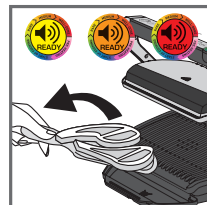
Nota: se si desidera preparare carne al sangue, rimuoverla quando l'indicatore del livello di cottura diventa verde.

È normale che i risultati di cottura varino a seconda del tipo, della qualità e dell'origine degli alimenti, in particolare nel caso della carne.

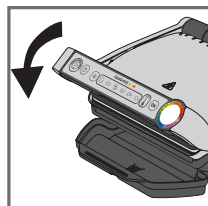
3 Cottura



19



20



21

19-20 Quando l'indicatore diventa del colore corrispondente al livello di cottura desiderato e l'apparecchio emette un segnale acustico, aprire l'apparecchio e rimuovere gli alimenti.

21 Chiudere l'apparecchio. Il pannello di controllo si illuminerà ed entrerà automaticamente in modalità "selezione del programma".

Nota: il sistema di sicurezza causerà lo spegnimento dell'apparecchio se non viene selezionato alcun programma.

Cotture sequenziali

Se si desidera cuocere grandi quantità di alimenti, impostare nuovamente la temperatura (consultare la sezione 2, "Pre-riscaldamento", a partire dal punto 9), anche se il tipo di alimento o il programma di cottura non cambia.

Cottura di grandi quantità di alimenti

Al termine della cottura della prima parte degli alimenti:

1. Accertarsi che l'apparecchio sia chiuso e che al suo interno non siano presenti residui.
2. Selezionare la modalità o il programma di cottura desiderato (questo passaggio è necessario anche se la modalità di cottura non cambia).
3. Premere il pulsante "OK" per avviare il pre-riscaldamento. Durante la fase di pre-riscaldamento, l'indicatore del livello di cottura lampeggerà di viola.
4. Al termine del pre-riscaldamento, l'apparecchio emetterà un segnale acustico e l'indicatore del livello di cottura smetterà di lampeggiare.
5. Al termine del pre-riscaldamento, l'apparecchio è pronto all'uso. Aprire la griglia e posizionare gli alimenti al suo interno.

Importante!

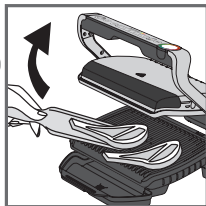
- La fase di pre-riscaldamento è necessaria all'inizio di ogni cottura.

Nota: prima di avviare il pre-riscaldamento, accertarsi che l'apparecchio sia chiuso e che al suo interno non siano presenti residui di alimenti.

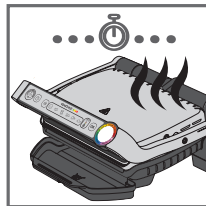
- Attendere il termine del pre-riscaldamento prima di aprire la griglia e posizionare gli alimenti.

Nota: se il ciclo di pre-riscaldamento viene avviato al termine del ciclo precedente, la durata del pre-riscaldamento sarà ridotta.

4 Note



22



23

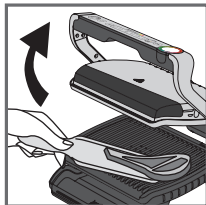
22-23-24

Se si desidera cuocere alimenti secondo le proprie preferenze, aprire la griglia e rimuovere gli alimenti al raggiungimento del livello di cottura desiderato, quindi chiudere la griglia per continuare la cottura di altri alimenti. Il programma continuerà il ciclo di cottura fino al raggiungimento del livello "ben cotto".

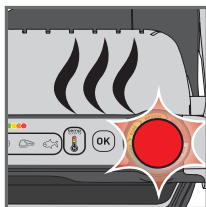
25 Funzione di mantenimento al caldo

Al raggiungimento del livello "ben cotto" la cottura è terminata e l'apparecchio attiverà automaticamente la funzione di mantenimento al caldo; l'indicatore diventerà rosso e l'apparecchio emetterà un segnale acustico ogni 20 secondi. Se gli alimenti vengono lasciati nella griglia continueranno a cuocere mentre le piastre si raffredderanno. È possibile disattivare i segnali acustici premendo il pulsante "OK".

Nota: il sistema di sicurezza causerà lo spegnimento dell'apparecchio dopo un certo intervallo di tempo.

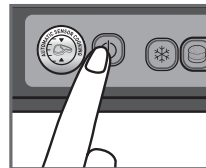


24

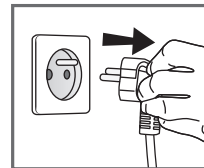


25

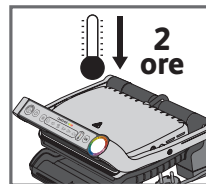
5 Pulizia e manutenzione



26



27



28

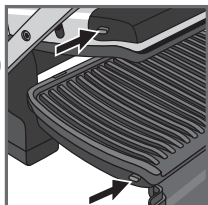
26 Premere il pulsante Accesso/Spento per spegnere l'apparecchio.

27 Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente.

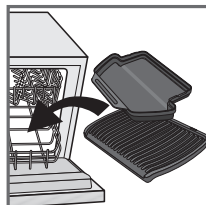
28 Lasciare che l'apparecchio si raffreddi per almeno 2 ore.

Per evitare il rischio di ustioni, attendere che la griglia si raffreddi completamente prima di pulirla.

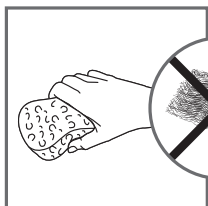
6 Pulizia



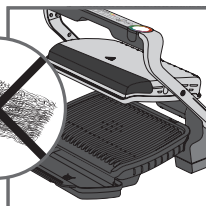
29



30



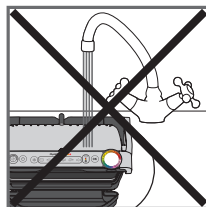
31



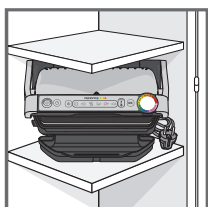
32



33



34



35

29 Prima di pulire l'apparecchio, sbloccare e rimuovere le piastre per evitare di danneggiare la superficie di cottura.

30 L'apparecchio e il cavo di alimentazione non possono essere lavati in lavastoviglie. Gli elementi riscaldanti e le parti accessibili e visibili dopo la rimozione delle piastre non devono essere puliti. Se sono molto sporchi, attendere che l'apparecchio si sia raffreddato completamente e pulirli con un panno asciutto.

31-32

Se non si desidera lavare le piastre di cottura in lavastoviglie, pulirle con acqua calda e detersivo per piatti e risciacquarle accuratamente per eliminare eventuali residui. Strofinarle accuratamente con della carta assorbente.

Non usare spugnette metalliche, pagliette d'acciaio o detersivi in polvere abrasivi per pulire la griglia; usare esclusivamente spugne in nylon o non metalliche.

Svuotare la vaschetta raccogli-grassi e lavarla con acqua calda saponata, quindi asciugarla accuratamente con della carta assorbente.

33 Per pulire il coperchio della griglia, usare una spugna umida e asciugarla con un panno morbido e asciutto.

34 Non immergere il corpo dell'apparecchio in acqua o altri liquidi.

35 Accertarsi che la griglia sia pulita e asciutta prima di riporla.










Affidare eventuali riparazioni a un centro di assistenza autorizzato.




Risoluzione dei problemi

























Problema	Causa	Soluzione
Il pulsante lampeggia + L'indicatore è acceso di verde + Il pulsante lampeggia	<ul style="list-style-type: none"> L'apparecchio è stato acceso o è stato avviato un ciclo di cottura automatico senza pre-riscaldamento (la modalità manuale viene attivata automaticamente). 	<ul style="list-style-type: none"> 2 opzioni possibili: <ul style="list-style-type: none"> Selezionare la temperatura premendo il pulsante , quindi premere il pulsante OK. Continuare la cottura ma monitorarla (modalità manuale). Spegnere l'apparecchio, rimuovere gli alimenti, chiudere l'apparecchio, riprogrammarlo e attendere il termine del pre-riscaldamento.
L'apparecchio si spegne durante il pre-riscaldamento o la cottura.	<ul style="list-style-type: none"> L'apparecchio è rimasto aperto troppo a lungo durante la cottura. Non è stato premuto alcun pulsante al termine del pre-riscaldamento o del mantenimento al caldo. 	<ul style="list-style-type: none"> Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente, attendere 2-3 minuti, quindi riavviare il processo. Al successivo utilizzo dell'apparecchio, assicurarsi di aprirlo e chiuderlo rapidamente per i migliori risultati di cottura. Se il problema si ripresenta, contattare il servizio clienti Tefal locale.
L'indicatore lampeggia di bianco + Il pulsante / / / / lampeggia + Segnale acustico intermittente L'apparecchio non emette segnali acustici.	<ul style="list-style-type: none"> Malfunzionamento dell'apparecchio. L'apparecchio è stato usato o conservato in un locale troppo freddo. 	<ul style="list-style-type: none"> Scollegare e ricollegare l'apparecchio alla presa di corrente e avviare immediatamente il pre-riscaldamento. Se il problema persiste, contattare il Servizio clienti.
L'indicatore lampeggia di bianco + Il pulsante lampeggia + Segnale acustico continuo	<ul style="list-style-type: none"> Malfunzionamento dell'apparecchio. 	<ul style="list-style-type: none"> Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente e contattare il Servizio clienti.
Dopo il pre-riscaldamento, gli alimenti sono stati posizionati nell'apparecchio e l'apparecchio è stato chiuso, ma l'indicatore rimane acceso di viola e il ciclo di cottura non si avvia.	<ul style="list-style-type: none"> Lo spessore degli alimenti all'interno dell'apparecchio supera i 4 cm. La griglia non è stata aperta completamente durante il posizionamento degli alimenti. 	<ul style="list-style-type: none"> Lo spessore degli alimenti non deve superare i 4 cm. Aprire completamente la griglia e richiuderla.
L'apparecchio non rileva gli alimenti al suo interno. Se "OK" lampeggia, la quantità di alimenti è insufficiente.	L'apparecchio non rileva gli alimenti al suo interno.	<ul style="list-style-type: none"> Confermare l'attivazione del ciclo di cottura premendo il pulsante .
L'apparecchio si avvia in modalità manuale + L'indicatore lampeggia di rosso. + il pulsante di controllo della temperatura e la spia sono accesi	<ul style="list-style-type: none"> Il pre-riscaldamento è stato interrotto. 	<ul style="list-style-type: none"> Monitorare periodicamente la cottura (modalità manuale). Oppure Spegnere la griglia, rimuovere gli alimenti, chiudere la griglia, selezionare il programma di cottura desiderato e attendere il termine del pre-riscaldamento.

Guida di cottura (programmi automatici)

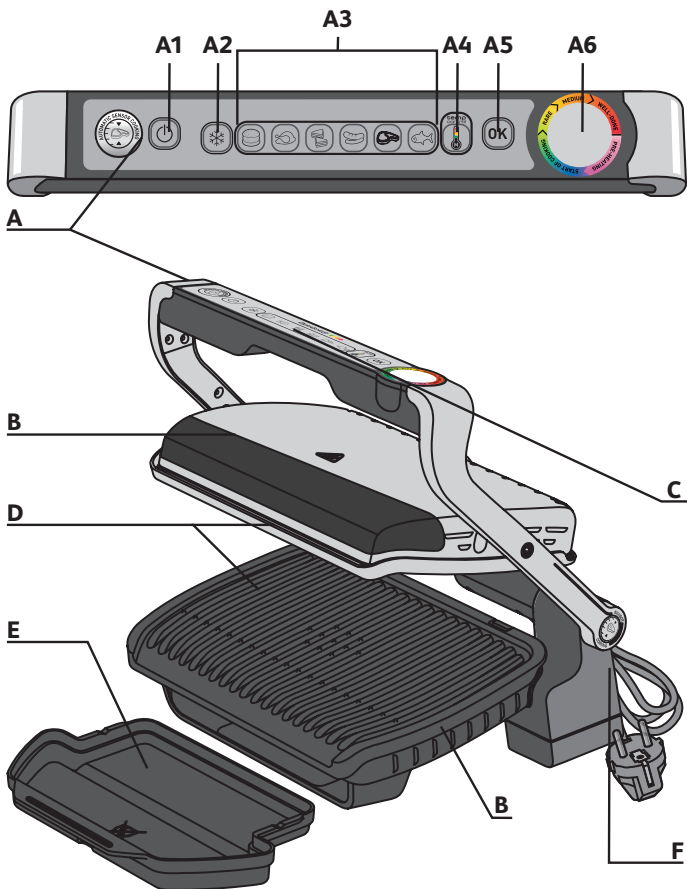
Programma predefinito	Colore dell'indicatore del livello di cottura		
			
 Carne rossa	Al sangue	Mediamente cotta	Ben cotta
 Hamburger	Al sangue	Mediamente cotto	Ben cotto
 Panino/sandwich	Riscaldato	Tostato	Croccante
 Pesce	Leggermente cotto	Mediamente cotto	Ben cotto
 Pollame			Ben cotto
 Maiale/salsiccia/agnello			Ben cotto

Nota: se si desidera una carne molto al sangue, terminare la cottura quando l'indicatore è 

Guida di cottura (con modalità manuale)

Alimento	Programma di cottura	Livello di cottura			
		 leggermente cotto	 mediamente cotto	 ben cotto	
Pane		Pane a fette, sandwich tostati			
		Hamburger (dopo aver pre-riscaldato la carne)			
Carne rossa e pollame		Filetto di pollo (disossato), pancetta			
		Agnello (disossato)			
		Crocchette di pollo surgelate ❄️			
		Pancetta			
	Prosciutto a fette				
	Petto di pollo marinato				
	Petto d'anatra				
Pesce		Trota intera			
		Gamberetti con guscio			
		Gamberi (con e senza guscio)			
		Filetto di tonno			
Modalità manuale Consultare la guida di avvio rapido		Frutta e verdura alla griglia (tagliare a pezzetti di uguale spessore e dimensione)	4 livelli di temperatura disponibili		

Per gli alimenti surgelati, premere  prima di selezionare il programma.



Description

- | | | | | | |
|-----------|-----------------------|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------------------------------|
| A | Tableau de bord | A4 | Mode manuel de 4 réglages de température voir quick start guide spécifique mode manuel | B | Corps de l'appareil |
| A1 | Bouton marche/arrêt | A5 | Bouton OK | C | Poignée |
| A2 | Mode surgelé | A6 | Indicateur de niveau de cuisson | D | Plaques de cuisson |
| A3 | Programmes de cuisson | | | E | Plateau de récupération de jus |
| | | | | F | Cordon d'alimentation |

Guide de couleur de l'indicateur de niveau de cuisson

préchauffage



VIOLET CLIGNOTANT
Attendre.



VIOLET FIXE
Fin du préchauffage.
Vous pouvez mettre les aliments.



BLEU
Début de la cuisson.



VERT
Pendant la cuisson, un signal sonore retentit pour avertir l'utilisateur que le degré de cuisson « saignant » (jaune) sera bientôt atteint.

cuisson - prêt à consommer



JAUNE
Cuisson « saignant ».



ORANGE
Cuisson « à point ».



ROUGE
Cuisson « bien cuit ».
Fin de cuisson



ROUGE CLIGNOTANT
Après fin de cuisson "bien cuit".



VERT FIXE
La fonction manuelle est sélectionnée ou mise en marche automatiquement, reportez-vous au « Guide de dépannage » à la page 14

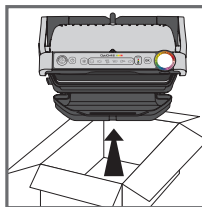


BLANC AVEC CLIGNOTEMENT
Dysfonctionnement du produit
Reportez-vous au « Guide de dépannage » (Joignez le service à la clientèle...)

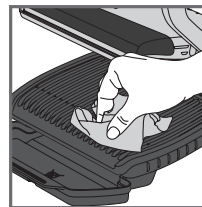
Guide des programmes de cuisson

- Steak haché
- Panini/Sandwich
- Mode manuel : gril traditionnel pour le fonctionnement manuel, comportant 4 réglages de température différents (de 110°C à 275°C)
- Volaille
- Poisson
- Porc / Saucisses / Agneau

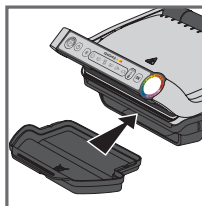
1 Préparation



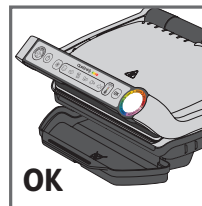
1



2



3



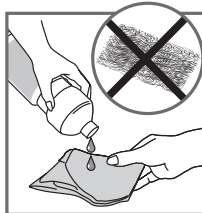
4

1 Enlevez tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil. Selon la langue, le sticker couleur autour de l'indicateur de niveau de cuisson peut être changé. Il suffit de le remplacer par celui qui se trouve à l'intérieur de l'emballage de l'appareil.

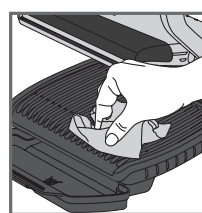
2 Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement les plaques avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle, rincez et séchez soigneusement.

3-4 Installez le plateau amovible de récupération de jus à l'avant de l'appareil.

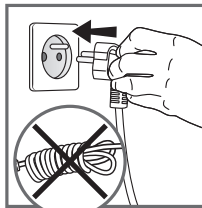
2 Préchauffage



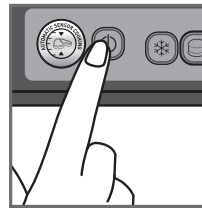
5



6



7



8

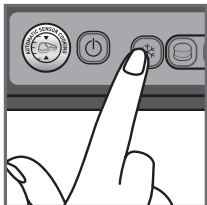
5 Si vous le souhaitez, pour obtenir de meilleurs résultats et pour améliorer l'efficacité de la surface antiadhésive, vous pouvez essuyer les plaques de cuisson à l'aide d'un essuie-tout imprégné d'un peu d'huile de cuisson.

6 Éliminez tout surplus d'huile à l'aide d'un essuie-tout propre.

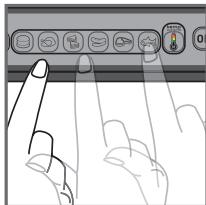
7 Assurez-vous que les plaques supérieures et inférieures sont correctement positionnées dans le produit. Ne lancez pas le préchauffage sans plaques. Branchez l'appareil sur le secteur. (Notez que le cordon doit être entièrement déroulé.)

8 Appuyez sur le bouton marche / arrêt.

Attention : Assurez vous qu'il n'y a pas d'aliments entre les plaques.



9



10

9 Si l'aliment à cuire est congelé, appuyez sur le bouton correspondant.

10 Sélectionnez le mode de cuisson approprié en fonction du type d'aliment à cuire.

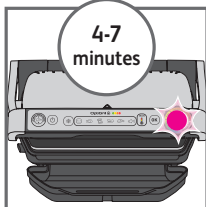
Conseil, notamment pour la viande : les résultats de cuisson des programmes prédéfinis peuvent varier selon l'origine, la coupe et la qualité de l'aliment à cuire, les programmes ayant été définis et testés avec des aliments de bonne qualité.

De même, l'épaisseur de la viande doit être prise en compte lors de la cuisson; vous ne devez pas faire cuire d'aliments de plus de 4 cm d'épaisseur.

En cas de doute sur le mode de cuisson à utiliser, reportez-vous aux guides de cuisson page 15



11



12

11 Appuyez sur le bouton « OK » : l'appareil commence le préchauffage et l'indicateur de niveau de cuisson clignote en violet.

Remarque : si vous sélectionnez un programme par erreur, revenez à l'étape 8.

12 Attendez 4 à 7 minutes.

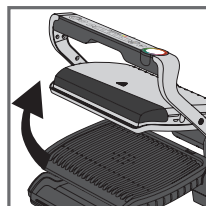
13 Un signal sonore retentit et l'indicateur du degré de cuisson cesse de clignoter en violet pour signaler que le mode de préchauffage est terminé.

Commentaire : si l'appareil demeure fermé trop longtemps une fois le préchauffage terminé, le système de sécurité mettra l'appareil hors tension.

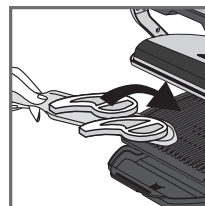


13

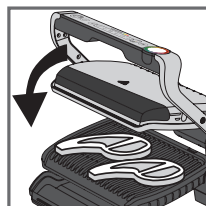
3 Cuisson



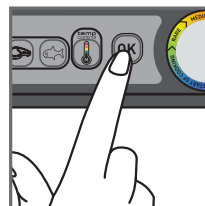
14



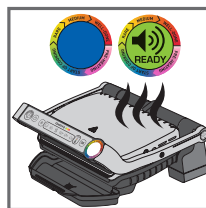
15



16



17



18

14-15

Après le préchauffage, l'appareil est prêt à être utilisé. Soulevez le couvercle du grill et mettez la nourriture sur la plaque de cuisson.

Commentaire : si l'appareil demeure ouvert trop longtemps, le système de sécurité mettra l'appareil hors tension automatiquement.

16-17

L'appareil sélectionne automatiquement le cycle de cuisson (temps et température) selon la quantité et l'épaisseur des aliments. Fermez l'appareil pour que commence le cycle de cuisson.

Remarque pour les aliments très minces : Le bouton "OK" clignote et l'indicateur reste "violet fixe". Appuyez alors sur "OK" pour s'assurer que l'appareil reconnaisse bien l'aliment et que le cycle de cuisson démarre.

L'indicateur du degré de cuisson devient bleu, puis vert pour indiquer que la cuisson est en cours (pour obtenir de meilleurs résultats, évitez d'ouvrir l'appareil ou de déplacer vos aliments pendant la cuisson). Pendant la cuisson, un signal sonore avvertit l'utilisateur chaque fois qu'un degré de cuisson est atteint (p. ex., saignant/jaune).

18 Selon le degré de cuisson, l'indicateur change de couleur. Lorsque l'indicateur est jaune et accompagné d'un signal sonore, votre aliment est saignant, lorsque l'indicateur est orange avec un signal sonore, la cuisson de l'aliment est à point, lorsqu'il est rouge l'aliment est bien cuit.

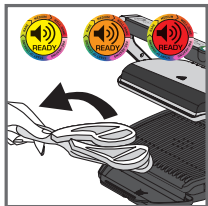
Remarque : pour obtenir un degré de cuisson « bleu », retirez la viande quand l'indicateur de degré de cuisson s'allume en vert.

Notez, notamment pour la viande, qu'il est normal que les résultats de cuisson varient selon le type, la qualité et l'origine de la nourriture.

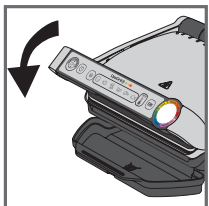
3 Cuisson



19



20



21

Cuissons successives

Si vous désirez faire cuire plus d'aliments, veuillez mettre à température à nouveau l'appareil (reportez-vous à la section 2. « Préchauffage », à partir du point 9), même s'il s'agit du même type d'aliment ou du même programme.

Comment faire cuire plus d'aliments :

Une fois que la cuisson de votre première quantité d'aliments est terminée :

1. Assurez-vous que l'appareil est fermé et qu'il n'y a pas d'aliments à l'intérieur.
2. Sélectionnez le mode ou programme de cuisson approprié (cette étape est nécessaire même si le mode de cuisson est le même que pour les aliments précédents).
3. Appuyez sur le bouton « OK » pour commencer le préchauffage. Pendant le préchauffage, l'indicateur du degré de cuisson clignote en violet.
4. Une fois le préchauffage terminé, un signal sonore retentit et l'indicateur du degré de cuisson arrête de clignoter en violet.
5. L'appareil est prêt à être utilisé une fois le préchauffage terminé. Soulevez le couvercle du grill et mettez les aliments à l'intérieur de l'appareil.

Important :

- Veuillez noter que le préchauffage est obligatoire pour chaque nouvelle tournée ou cuisson.

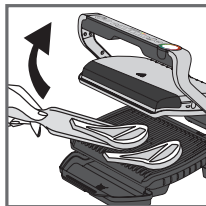
Rappel : avant de lancer le préchauffage, assurez-vous que l'appareil est fermé et qu'il n'y a pas d'aliments à l'intérieur.

- Attendez ensuite que le préchauffage soit terminé avant d'ouvrir le grill et de mettre des aliments à l'intérieur.

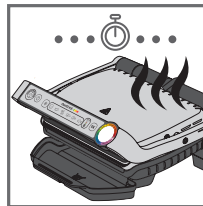
Remarque : si le nouveau cycle de préchauffage est lancé immédiatement après la fin du cycle précédent, le temps de préchauffage sera plus court.



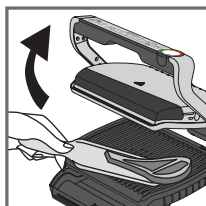
4 Commentaires



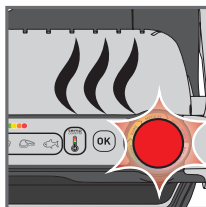
22



23



24



25



22-23-24

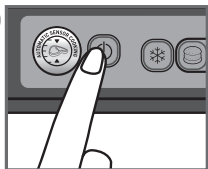
En fonction des préférences personnelles ouvrez le grill et retirez les aliments ayant atteint le degré de cuisson souhaité, puis refermez le grill pour poursuivre la cuisson des autres aliments. Le programme poursuivra le cycle de cuisson jusqu'au degré « bien cuit ».

25 Fonction de maintien au chaud

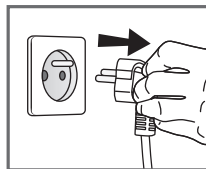
Lorsque le niveau bien cuit est atteint, la cuisson est terminée, l'appareil active automatiquement la fonction de maintien au chaud, l'indicateur devient rouge et un signal sonore se fait entendre toutes les 20 secondes. Si l'aliment est laissé sur le grill, il continuera à cuire pendant le refroidissement des plaques de cuisson. Vous pouvez arrêter le signal sonore en appuyant sur le bouton « OK ».

Commentaire : le système de sécurité mettra l'appareil hors tension automatiquement après un certain laps de temps.

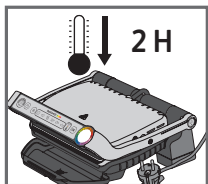
5 Nettoyage et entretien



26



27



28

26 Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour éteindre l'appareil.

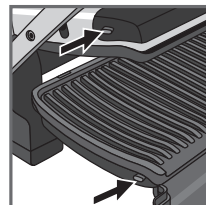
27 Débranchez l'appareil.

28 Laissez refroidir pendant au moins 2 heures.

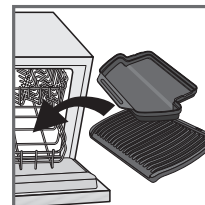
Pour éviter des brûlures accidentelles, laissez le grill refroidir complètement avant de procéder à son nettoyage.



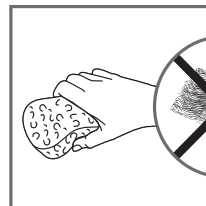
6 Nettoyage



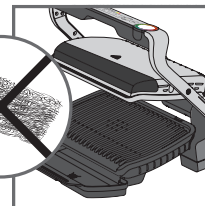
29



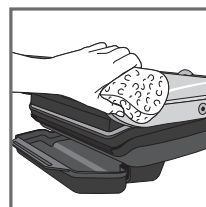
30



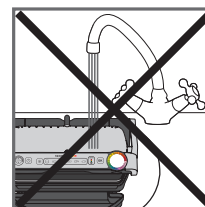
31



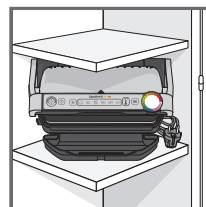
32



33



34



35

29 Avant le nettoyage, débloquez et retirez les plaques pour éviter d'endommager la surface de cuisson.

30 Le plateau de récupération de jus et les plaques de cuisson peuvent aller au lave-vaisselle. L'appareil et son cordon ne doivent jamais être mis au lave-vaisselle. Les éléments chauffants (les résistances) ne doivent jamais être nettoyés après que les plaques aient été enlevées. S'ils sont très sales, attendez que l'appareil ait complètement refroidi et nettoyez-les à l'aide d'un chiffon sec.

31-32

Si vous ne voulez pas mettre les plaques au lave-vaisselle, utilisez de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle pour les laver, puis rincez-les abondamment pour enlever tout résidu. Essuyez-les soigneusement avec un essuie-tout.

N'utilisez pas de tampon à récurer métallique, de laine d'acier ou de produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer toute partie du grill, utilisez uniquement des tampons de nettoyage en nylon ou non métalliques.

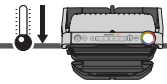
Videz le plateau de récupération du jus et lavez-le dans de l'eau chaude légèrement savonneuse, puis essuyez-le soigneusement à l'aide d'un essuie-tout.

33 Pour nettoyer le couvercle du grill, passez une éponge imprégnée d'eau chaude et essuyez avec un chiffon doux et sec.

34 N'immergez pas le boîtier du grill dans l'eau ou tout autre liquide.

35 Assurez-vous toujours que le grill est propre et sec avant de le ranger.

Toute autre réparation doit être effectuée par un représentant de service agréé.



Guide de dépannage

Problème	Cause	Solution
Boutons clignotant + Indicateur vert fixe + Bouton clignotant	<ul style="list-style-type: none"> Mise en marche de l'appareil ou démarrage d'un cycle de cuisson auto avec aliments et sans préchauffage des plaques (le mode manuel est automatiquement mis en marche). 	<ul style="list-style-type: none"> 2 options possibles : <ul style="list-style-type: none"> Sélectionnez la température en appuyant sur le bouton puis sur « OK ». Laissez cuire tout en surveillant la cuisson (car utilisation en mode manuel). Arrêtez l'appareil, retirez la nourriture, fermez correctement l'appareil, reprogrammez l'appareil et attendez la fin du préchauffage.
L'appareil s'arrête tout seul pendant le cycle de préchauffage ou de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> L'appareil est resté ouvert trop longtemps en cours de cuisson. L'appareil est demeuré au repos trop longtemps après la fin du préchauffage ou du maintien au chaud. 	<ul style="list-style-type: none"> Débranchez l'appareil de la prise, attendez 2 à 3 minutes, recommencez le processus. La prochaine fois que vous utiliserez l'appareil, veillez à l'ouvrir et à le refermer rapidement pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson. Si le problème persiste, contactez votre service clientèle Moulinex local.
Indicateur blanc clignotant + bouton / / / clignotant + bip intermittent	<ul style="list-style-type: none"> Défaillance de l'appareil. Appareil rangé ou utilisé dans un local trop froid. 	<ul style="list-style-type: none"> Débranchez, rebranchez immédiatement votre appareil et relancez un cycle de préchauffage. Si le problème persiste, contactez le service clientèle.
L'appareil ne produit plus de signaux sonores.		
Indicateur blanc clignotant + bouton clignotant + signal sonore continu	<ul style="list-style-type: none"> Panne de l'appareil 	<ul style="list-style-type: none"> Débranchez l'appareil et contactez votre service clientèle.
Après la préchauffe, j'ai mis en place la nourriture et fermé l'appareil, l'indicateur reste violet et la cuisson ne démarre pas	<ul style="list-style-type: none"> Vous avez pas entièrement ouvert le gril pour mettre en place la nourriture. Aliment non détecté L'aliment est trop mince, « OK » clignote. 	<ul style="list-style-type: none"> L'épaisseur de l'aliment ne doit pas être supérieure à 4 cm. Ouvrez complètement le gril, puis refermez-le. Confirmez le début de la cuisson en appuyant sur le bouton .
L'appareil se met en mode manuel + Indicateur rouge clignotant + bouton temp control et allumés fixe	<ul style="list-style-type: none"> Le temps de préchauffage n'est pas complètement écoulé. 	<ul style="list-style-type: none"> Laissez cuire tout en surveillant la cuisson (car utilisation en mode manuel) ou Arrêtez le gril, retirez les aliments, fermez le gril, sélectionnez à nouveau le programme souhaité et attendez la fin du préchauffage.

Guide de cuisson (programmes automatiques)

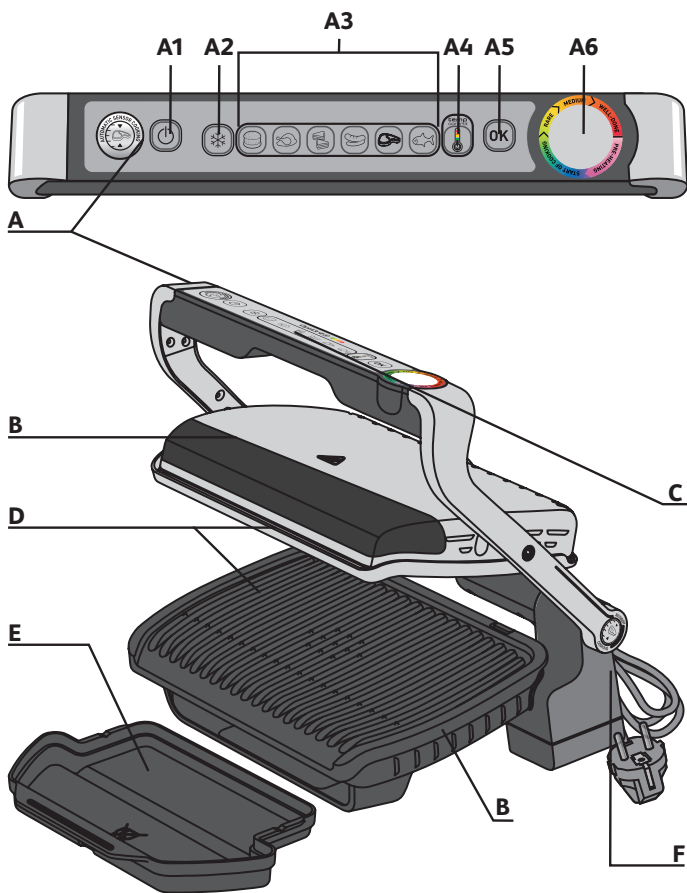
Programme dédié	Indicateur de couleur du degré de cuisson		
Viande rouge	Saignant	À point	Bien cuit
Steak haché	Saignant	À point	Bien cuit
Panini/Sandwich	Légèrement cuit	Bien cuit	Croustillant
Poisson	Légèrement cuit	À point	Bien cuit
Volaille			Très cuit
Porc/saucisses/agneau			Très cuit

Conseil : si vous souhaitez que la viande soit très saignante (bleue), vous pouvez utiliser

Guide de cuisson (y compris le mode manuel)

Aliment	Programme de cuisson	Degré de cuisson		
		saignant	à point	bien cuit
Pain	Tranches de pain, croque monsieur grillés			
	Hamburger : (après pré cuisson de la viande)			
Vianades et volailles	Filet de porc (désossé), flanc de porc			
	Agneau (désossé)			
	Aiguillettes de poulet congelées			
	Poitrine de porc			
	Tranche de jambon à cuire			
	Poitrine de poulet marinée			
	Magret de canard			
Poisson	Truite entière			
	Crevettes décortiquées			
	Gambas (décortiquées ou non)			
	Thon			
Mode manuel <small>Voir quick start guide spécifique mode manuel</small>	Fruits et légumes grillés (doivent être coupés de la même façon et de la même épaisseur)		4 réglages de température différents	

Pour les aliments surgelés, appuyez sur avant de sélectionner votre programme.



Descripción

A Panel de control

A1 Botón ON/OFF

A2 Modo descongelación

A3 Programas de cocción

A4 Modo manual con 4 niveles de temperatura véase la guía de inicio rápido específica del modo manual

A5 Botón OK

A6 Indicador de nivel de cocción

B Cuerpo del aparato

C Asa

D Placas de cocción

E Bandeja de recogida de jugos

F Cable de alimentación

Guía de color del indicador del nivel de cocción

precalentamiento



VIOLETA INTERMITENTE
Precalentamiento.



VIOLETA FIJO
Fin del precalentamiento
Puede poner el alimento



AZUL
Inicio de la cocción.



VERDE
Durante la cocción, resuena una señal sonora para advertir al usuario de que el grado de cocción «poco hecho» (amarillo) se alcanzará enseguida.

cocción - listo para consumir



AMARILLO
Cocción «poco hecha».



NARANJA
Cocción «al punto».



ROJO
Cocción «muy hecho».
Final de la cocción



VERDE FIJO

La función manual se selecciona o pone en marcha automáticamente; consulte la «Guía de reparación» en la página 84.



BLANCO INTERMITENTE

Fallo del producto
Consulte la «Guía de reparación»
(contacte con el servicio al cliente)

Guía de programas de cocción

Hamburguesa

Panini/Sándwich

Pollo

Pescado

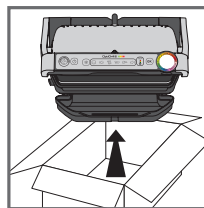
Carne roja

Cerdo/salchichas/cordero

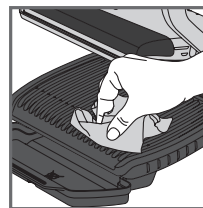


Modo manual: grill tradicional para el funcionamiento manual, que dispone de 4 ajustes de temperatura diferentes (de 110°C a 275°C)

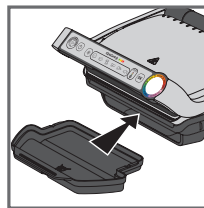
1 Preparación



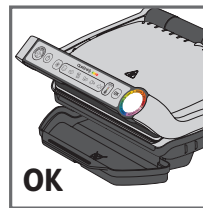
1



2



3

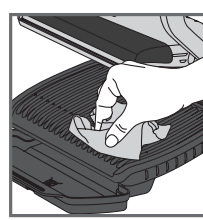


4

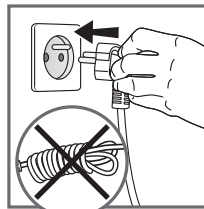
2 Precalentamiento



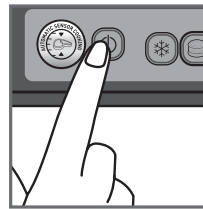
5



6



7

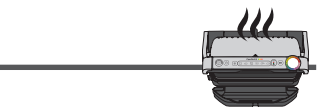


8

1 Retire todos los embalajes, pegatinas o accesorios diversos tanto del interior como del exterior del aparato.
En función del idioma, la pegatina alrededor del indicador de nivel de cocción puede ser distinta. Basta con sustituirla por la que se encuentra en el interior del embalaje del aparato.

2 Antes de utilizarlo por primera vez, limpie cuidadosamente las placas con agua caliente y jabón de lavavajillas, aclárelas y séquelas con cuidado.

3-4 Instale la bandeja recogedora de jugos en la parte delantera del aparato.



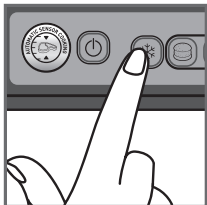
5 Si lo desea, para obtener mejores resultados, puede restregar las placas de cocción con un paño impregnado en un poco de aceite de cocina para mejorar la eficacia de la superficie antiadherente.

6 Elimine el exceso de aceite con ayuda de un paño limpio.

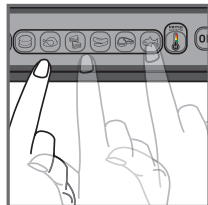
7 Asegúrese de que las placas superiores e inferiores estén colocadas correctamente en el producto. No inicie el precalentamiento sin placas. Conecte el aparato a la red eléctrica. (El cable debe estar totalmente desenrollado).

8 Pulse el botón de encendido/apagado.

Precaución: asegúrese de que no haya alimentos entre las placas.



9



10

9 Si el alimento que va a cocinar está congelado, pulse el botón correspondiente.

10 Seleccione el modo de cocción apropiado en función del tipo de alimento que va a cocinar.

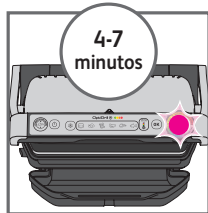
Consejo, especialmente para carne: los resultados de cocción en los programas preconfigurados pueden variar dependiendo del origen, el corte y la calidad de los alimentos a cocinar; los programas se han configurado y comprobado para alimentos de buena calidad.

Del mismo modo, hay que tener en cuenta el grosor de la carne durante la cocción; no debería cocinar alimentos con un grosor mayor que 4 cm.

En caso de duda sobre el modo de cocción que debe utilizar, consulte las guías de cocción en la página 85.



11



12

11 Pulse el botón «OK»: el aparato comienza el precalentamiento y el indicador de nivel de cocción parpadea en violeta.

Nota: si selecciona un programa por error, vuelva al paso 8.

12 Espere entre 4 y 7 minutos.

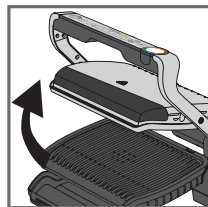


13

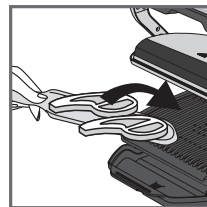
13 Suena una señal sonora y el indicador de grado de cocción deja de parpadear en violeta para señalar que ha terminado el modo de precalentamiento.

Comentario: si el aparato se deja cerrado demasiado tiempo una vez terminado el precalentamiento, el sistema de seguridad desconectará el aparato.

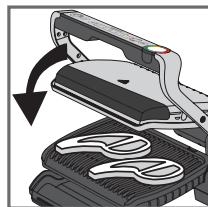
3 Cocción



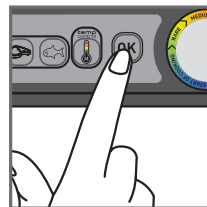
14



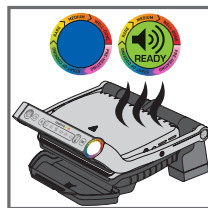
15



16



17



18

poco hecho al punto muy hecho

14-15

Después del precalentamiento, el aparato está listo para su uso. Levante la tapa del grill y coloque los alimentos sobre la placa de cocción.

Comentario: si el aparato se deja abierto demasiado tiempo, el sistema de seguridad desconectará automáticamente el aparato.

16-17

El aparato selecciona automáticamente el ciclo de cocción (tiempo y temperatura) en función de la cantidad y el espesor de los alimentos.

Cierre el aparato para que comience el ciclo de cocción. El indicador de grado de cocción se vuelve azul y después verde, para indicar que la cocción está en curso (para obtener mejores resultados, evite abrir el aparato o desplazar los alimentos durante la cocción). Durante la cocción, una señal sonora advierte al usuario cada vez que se alcanza un grado de cocción (p. ej.: poco hecho/amarillo).

Nota para piezas de alimentos muy finas: cierre el aparato; el botón «OK» parpadeará y el indicador se encenderá en «violeta fijo». Pulse «OK» para asegurarse de que el aparato reconozca el alimento y de que empiece el ciclo de cocción.

18 El indicador cambia de color en función del grado de cocción. Cuando el indicador está amarillo y va acompañado de una señal sonora, el alimento está poco hecho; cuando el indicador está naranja con una señal sonora, la cocción del alimento está al punto; cuando está rojo, el alimento está muy hecho.

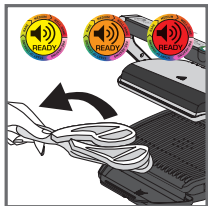
Nota: para obtener un grado de cocción «azul», retire la carne cuando el indicador de grado de cocción se ponga verde.

Tenga en cuenta, sobre todo para la carne, que es normal que los resultados de cocción varíen según el tipo, la calidad y el origen del alimento.

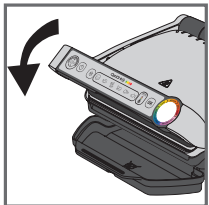
3 Cocción



19



20



21

Cocción sucesiva

Si desea cocinar más alimentos, vuelva a ajustar la temperatura del aparato (consulte el apartado 2. «Pre calentamiento», a partir del punto 9), aunque se trate del mismo tipo de alimento o del mismo programa.

Como cocinar más alimentos:

- Una vez terminada la cocción de la primera cantidad de alimentos:
1. Asegúrese de que el aparato esté cerrado y de que no haya alimentos en su interior.
2. Seleccione el modo o programa de cocción apropiado (este paso es necesario aunque el modo de cocción sea el mismo que para los alimentos anteriores).
3. Pulse el botón «OK» para iniciar el pre calentamiento. Durante el pre calentamiento, el indicador del grado de cocción parpadea en violeta.
4. Cuando termina el pre calentamiento, suena una señal sonora y el indicador del grado de cocción deja de parpadear en violeta.
5. El aparato está listo para usar cuando termina el pre calentamiento.

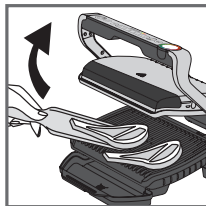
Importante:

- Tenga en cuenta que el pre calentamiento es obligatorio para cada nueva cocción de alimentos. Recuerde: antes de iniciar el pre calentamiento, asegúrese de que el aparato esté cerrado y de que no haya alimentos en su interior.
- A continuación, espere a que termine el pre calentamiento antes de abrir el grill y de colocar los alimentos dentro.

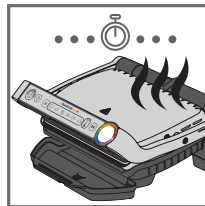
Nota: si el nuevo ciclo de pre calentamiento se inicia inmediatamente después del fin del ciclo anterior, el tiempo de pre calentamiento será más corto.



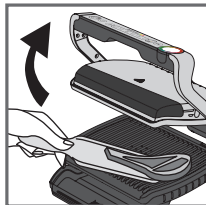
4 Comentarios



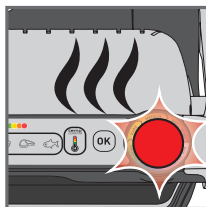
22



23



24



25



22-23-24

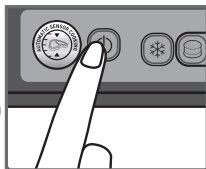
En función de las preferencias individuales de cada persona, abra el grill y retire los alimentos que hayan alcanzado el grado de cocción deseado; después vuelva a cerrar el grill para continuar la cocción de los demás alimentos. El programa continuará el ciclo de cocción hasta el grado «muy hecho».

25 Función de mantenimiento de calor

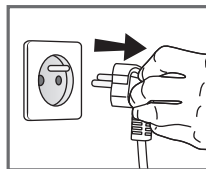
Una vez alcanzado el punto de cocción muy hecho, la cocción habrá finalizado y el aparato activa la función de mantenimiento de calor. El indicador luminoso se vuelve rojo y suena un pitido cada 20 segundos. Si se deja el alimento sobre el grill, continuará cocinándose hasta que se enfríen las placas de cocción. Puede detener la señal sonora pulsando el botón «OK».

Comentario: el sistema de seguridad desconectará el aparato automáticamente tras un determinado intervalo de tiempo.

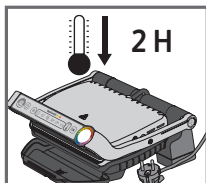
5 Limpieza y mantenimiento



26



27



28

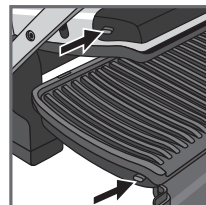
26 Pulse el botón de encendido/apagado para apagar el aparato.

27 Desenchufe el aparato de la toma de corriente.

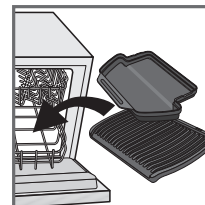
28 Déjelo enfriar durante al menos 2 horas. Para evitar quemaduras accidentales, deje enfriar completamente el grill antes de proceder a su limpieza.



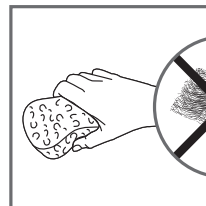
6 Limpieza



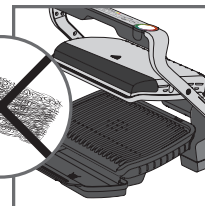
29



30



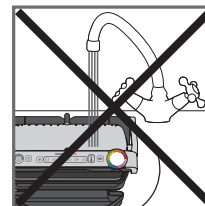
31



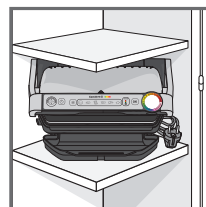
32



33



34



35

29 Antes de limpiarlo, desenganche y retire las placas para evitar dañar la superficie de cocción.

30 La bandeja de recogida de jugos y las placas de cocción pueden lavarse en el lavavajillas. El aparato y su cable nunca deben introducirse en el lavavajillas. Las resistencias (es decir: las partes visibles y accesibles) no deben limpiarse nunca después de haber retirado las placas. Si están muy sucias, espere a que el aparato se enfríe completamente y límpielas con un paño seco.

31-32

Si no desea introducir las placas en el lavavajillas, lávelas con agua caliente y un poco de jabón de lavavajillas; después adárelas abundantemente para eliminar cualquier resto. Séquelas cuidadosamente con un paño.

No utilice estropajos metálicos, lana de acero o productos de limpieza abrasivos para limpiar ninguna parte del grill; utilice únicamente estropajos de nailon o no metálicos.

Vacíe la bandeja de recogida de jugos y lávela con agua caliente y un poco de jabón; después séquela cuidadosamente con ayuda de un paño.

33 Para limpiar la tapa del grill, pásele una esponja impregnada en agua caliente y séquela con un paño suave y seco.

34 No introduzca la carcasa del grill en agua ni en ningún otro líquido.

35 Asegúrese siempre de que el grill esté limpio y seco antes de guardarlo.

Cualquier otra reparación deberá efectuarla un representante del servicio autorizado.



Guía de reparación

Problema	Causa	Solución
El botón parpadea + Indicador verde fijo + Botón intermitente	<ul style="list-style-type: none"> Puesta en marcha del aparato o inicio de un ciclo de cocción automático con alimentos y sin precalentamiento de las placas (el modo manual se pone en marcha automáticamente). 	<ul style="list-style-type: none"> 2 opciones posibles: <ul style="list-style-type: none"> – Seleccione la temperatura pulsando el botón y después «OK». Deje que se cocine pero supervisando la cocción (dado que está en modo manual). – Detenga el aparato, retire los alimentos, cierre correctamente el aparato, vuelva a programarlo y espere a que termine el precalentamiento.
El aparato se detiene solo durante el ciclo de precalentamiento o de cocción.	<ul style="list-style-type: none"> El aparato ha quedado abierto demasiado tiempo durante la cocción. El aparato ha estado mucho tiempo parado desde que terminó el precalentamiento o el mantenimiento en caliente. 	<ul style="list-style-type: none"> Desconecte el aparato de la corriente, espere entre 2 y 3 minutos y vuelva a comenzar el proceso. La próxima vez que utilice el aparato, ábralo y vuelva a cerrarlo rápidamente para obtener mejores resultados de cocción. Si el problema persiste, contacte con el servicio local de atención al cliente de Moulinex.
Indicador blanco intermitente + botón / / / intermitente + bip intermitente	<ul style="list-style-type: none"> Avería del aparato. Aparato almacenado o utilizado en un local demasiado frío. 	<ul style="list-style-type: none"> Desconecte, vuelva a conectar inmediatamente el aparato e inicie un ciclo de precalentamiento. Si el problema persiste, contacte con el servicio de atención al cliente.
El aparato ya no produce señales sonoras.		
Indicador blanco intermitente + botón intermitente + señal sonora continua	<ul style="list-style-type: none"> Avería del aparato 	<ul style="list-style-type: none"> Desconecte el aparato y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
Después del precalentamiento, he introducido los alimentos y cerrado el aparato, el indicador sigue estando violeta y no se inicia la cocción	<ul style="list-style-type: none"> Los alimentos tienen un espesor superior a 4 cm. No ha abierto del todo el grill para colocar los alimentos. Alimento no detectado. El alimento es demasiado fino, «OK» parpadea. 	<ul style="list-style-type: none"> El espesor del alimento no debe ser superior a 4 cm. Abra completamente el grill y vuelva a cerrarlo. Confirme el inicio de la cocción pulsando el botón .
El aparato pasa al modo manual + Indicador rojo intermitente + botón control temp. y luz fija	<ul style="list-style-type: none"> El tiempo de precalentamiento no ha transcurrido completamente. 	<ul style="list-style-type: none"> Deje que se cocine pero supervisando la cocción (dado que está en modo manual) o Detenga el grill, retire los alimentos, cierre el grill, seleccione de nuevo el programa deseado y espere a que termine el precalentamiento.

Guía de cocción (programas automáticos)

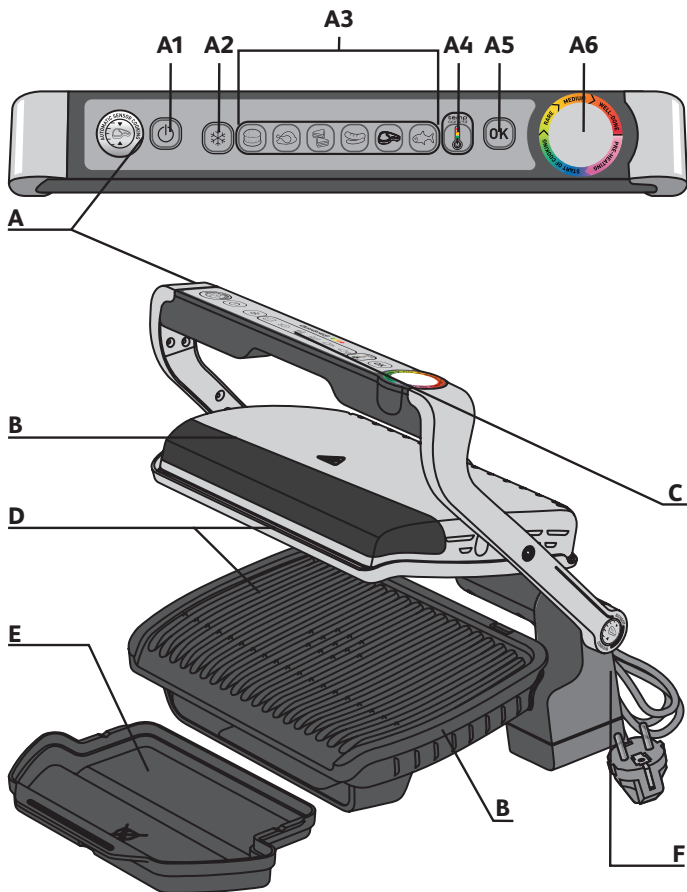
Programa específico	Indicador de color del grado de cocción		
Carne roja	Poco hecha	Al punto	Muy hecha
Hamburguesa	Poco hecha	Al punto	Muy hecha
Panini/Sándwich	Ligeramente tostado	Muy tostado	Crujiente
Pescado	Poco hecho	Al punto	Muy hecho
Carne de ave			Muy hecha
Cerdo/salchichas/cordero			Muy hecho

Un consejo: si desea que la carne esté poco hecha, puede utilizar

Guía de cocción (incluido el modo manual)

Alimento	Programa de cocción	Grado de cocción		
Pan	Rebanadas de pan, sándwiches de jamón y queso tostados			
	Hamburguesa: (una vez hecha la carne)			
Carnes	Filete de cerdo (sin hueso), tocino de cerdo			
	Cordero (sin hueso)			
	Tiras de pollo congeladas			
	Costillar de cerdo			
	Loncha de jamón para cocer			
	Pechuga de pollo adobada			
Pescado	Magret de pato			
Pescado	Trucha entera			
	Gambas peladas			
	Gambas (peladas o no)			
	Atún			
Modo manual Consulte la guía de inicio rápido específica del modo manual	Frutas y verduras asadas (deben cortarse de la misma forma y espesor)		4 ajustes de temperatura diferentes	

Para los alimentos congelados, pulse antes de seleccionar el programa.



Descrição

A Painel de controlo

A1 Botão Ligar/Desligar

A2 Modo ultracongelado

A3 Programas de confeção

A4 Modo manual com 4 níveis de temperatura. Consulte o guia de início rápido específico para o modo manual.

A5 Botão OK

A6 Indicador de nível de confeção

B Corpo do aparelho

C Pega

D Placas grill

E Gaveta de recolha de sucos

F Cabo de alimentação

Guia de cores do indicador do nível de confeção

preaquecimento



ROXO INTERMITENTE
Preaquecimento.



ROXO FIXO
Fim do preaquecimento.
Pode colocar os alimentos



AZUL
Início da confeção.



VERDE
Durante a confeção, é emitido sinal sonoro destinado a avisar o utilizador de que o nível de confeção "mal passado" (amarelo) está prestes a ser alcançado.

cozedura - pronto a consumir



AMARELO
"mal passado".



LARANJA
"médio".



VERMELHO
Confeção "bem passado".
Final da confeção



VERDE FIXO

A função manual é selecionada ou iniciada automaticamente. Consulte o "Guia de resolução de problemas" na página 98.



BRANCO INTERMITENTE

Mau funcionamento do produto
Consulte o "Guia de resolução de problemas" (contacte o Centro de Contacto do Consumidor...)

manutenção do calor cerca de 30 min.



VERMELHO INTERMITENTE
No final da cozedura "bem passado"

Guia dos programas de confeção



Hambúrguer



Tostas/Sandes



Modo manual: grelhador tradicional para funcionamento manual, incluindo 4 níveis de temperatura diferentes (de 110° a 275°C)



Carne de aves



Peixe/marisco

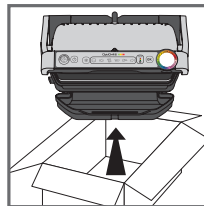


Carne vermelha

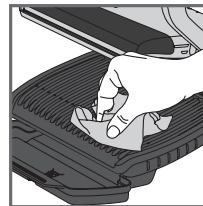


Carne de porco/salsichas/borrego

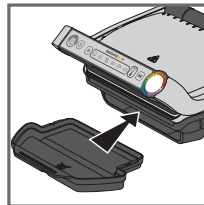
1 Preparação



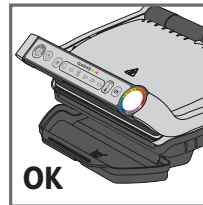
1



2



3



OK

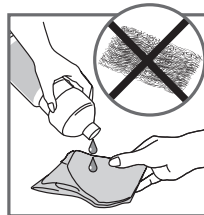
4

1 Retire todas as embalagens, autocolantes ou acessórios diversos quer do interior quer do exterior do aparelho.
Consoante o idioma, o autocolante de cor à volta do indicador de nível de confeção pode ser alterado. Basta substituí-lo pelo que se encontra no interior da embalagem do aparelho.

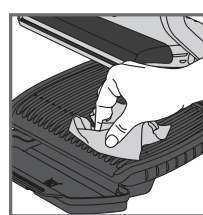
2 Antes da primeira utilização, limpe cuidadosamente as placas com água quente e detergente para a louça. Enxágue e seque cuidadosamente.

3-4 Instale a gaveta amovível de recolha de sucos na parte frontal do aparelho.

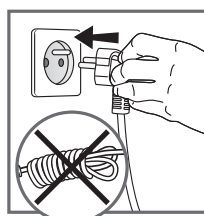
2 Preaquecimento



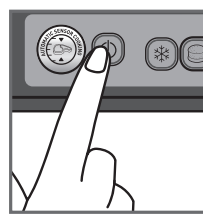
5



6



7



8

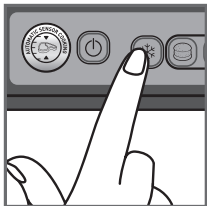
5 A fim de obter melhores resultados, pode, se desejar, limpar as placas grill com papel absorvente embebido num pouco de óleo para melhorar o desempenho da superfície antiaderente.

6 Remova o excesso de óleo com papel absorvente limpo.

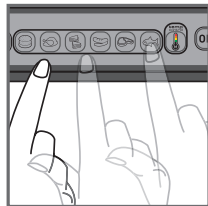
7 Certifique-se de que as placas superiores e inferiores estão devidamente posicionadas no produto. Não inicie o preaquecimento sem placas. Ligue o aparelho à corrente. (Note que o cabo tem de estar totalmente desenrolado).

8 Prima o botão de ligar/desligar

Cuidado: Certifique-se de que não há comida entre as placas



9



10

9 Se o alimento que pretende cozinhar estiver congelado, prima o botão correspondente.

10 Seleccione o modo de confeção adequado consoante o tipo de alimento a cozinhar.

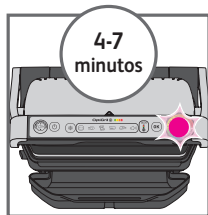
Dica, especialmente para a carne: Os resultados de confeção nos programas existentes podem variar, dependendo da origem, corte e qualidade dos alimentos a serem cozinhados. Os programas foram definidos e testados para alimentos de boa qualidade.

De igual modo, a espessura da carne tem de ser tida em conta durante a confeção. Não deverá cozinhar carne com uma espessura superior a 4 cm.

Se não tiver a certeza quanto ao modo de confeção a usar, consulte os guias de confeção na página 99.



11



12

11 Prima o botão «OK»: o aparelho inicia o preaquecimento e o indicador de nível de confeção pisca a roxo.

Observação: se seleccionar um programa inadvertidamente, volte à etapa 8.

12 Aguarde 4 a 7 minutos.

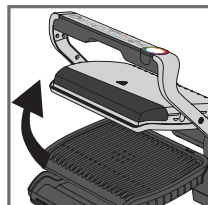


13

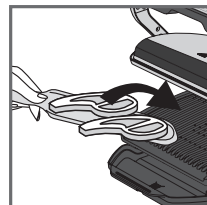
13 É emitido um sinal sonoro e o indicador do nível de confeção deixa de piscar a roxo para indicar que o modo de preaquecimento terminou.

Comentário: se o aparelho permanecer fechado durante demasiado tempo depois de terminar o preaquecimento, o sistema de segurança desliga automaticamente o aparelho.

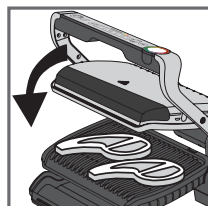
3 Cozedura



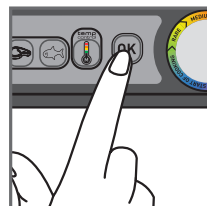
14



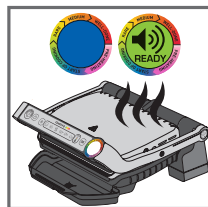
15



16



17



18

14-15

Após o preaquecimento, o aparelho fica pronto a ser utilizado. Levante a tampa do grelhador e coloque os alimentos sobre a placa grill.

Comentário: se o aparelho permanecer aberto durante demasiado tempo, o sistema de segurança desliga automaticamente o aparelho.

16-17

O aparelho seleciona automaticamente o ciclo de confeção (tempo e temperatura) consoante a quantidade e espessura dos alimentos.

Feche o aparelho para iniciar o ciclo de confeção. O indicador de nível de confeção fica azul e em seguida verde para indicar que a confeção está a decorrer (a fim de obter melhores resultados, evite abrir o aparelho ou deslocar os alimentos durante a confeção).

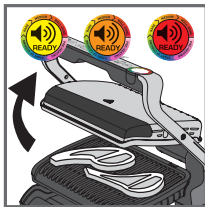
Durante a confeção é emitido um sinal sonoro destinado a avisar o utilizador sempre que é alcançado um nível de confeção (por ex. mal passado/amarelo).

Nota para pedaços muito finos: Feche o aparelho. O botão "OK" começa a piscar e o indicador permanece "roxo fixo". Prima "OK" para se certificar de que o aparelho reconhece a comida e que o ciclo de confeção é iniciado.

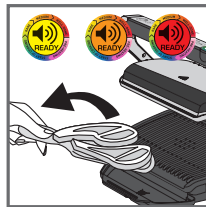
18 Consoante o grau de confeção, o indicador muda de cor. Quando o indicador está amarelo e é emitido um sinal sonoro, o alimento está mal passado. Quando o indicador está laranja e é emitido um sinal sonoro, a confeção do alimento está no ponto. Quando está vermelho, o alimento está bem passado.

Observação: para obter um grau de confeção "azul", retire a carne quando o indicador de nível de confeção ficar a verde. Tenha em atenção, em particular para a carne, que é natural que os resultados da confeção variem consoante o tipo, a qualidade e a origem dos alimentos.

3 Confeção



19



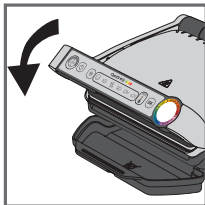
20

19-20

Quando a cor correspondente ao nível de confeção escolhido aparecer e é emitido um sinal sonoro, abra o aparelho e retire os alimentos.

21 Baixe a tampa. O painel de controlo liga-se e coloca-se em modo « Seleção de programa ».

Comentário : o sistema de segurança desliga automaticamente o aparelho se não estiver selecionado nenhum programa.



21

Confeções sucessivas

Se desejar cozinhar grandes quantidades, defina de novo a temperatura do aparelho (consulte a secção 2, "Preaquecimento", a partir do ponto 9), mesmo que cozinhe o mesmo tipo de alimento ou o mesmo programa.

Como cozinhar mais alimentos:

Assim que a primeira dose de alimentos estiver grelhada:

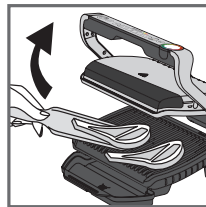
1. Certifique-se de que o aparelho está fechado e não contém alimentos.
2. Selecione o modo ou programa de confeção adequado (esta etapa é necessária mesmo que o modo de confeção seja idêntico ao dos alimentos anteriores).
3. Prima o botão « OK » para iniciar o preaquecimento. Durante o preaquecimento, o indicador do nível de confeção pisca a roxo.
4. Depois de terminado o preaquecimento, é emitido um sinal sonoro e o indicador do nível de confeção para de piscar a roxo.
5. O aparelho está pronto a ser usado quando o preaquecimento estiver completo.

Importante :

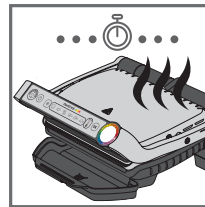
- Tenha em conta que o preaquecimento é necessário para cada nova cozedura confeção. Lembrete: antes de iniciar o preaquecimento, certifique-se de que o aparelho está fechado e não contém alimentos.
- Em seguida, aguarde até ao fim do preaquecimento antes de abrir o grelhador e colocar os alimentos no mesmo.

Observação : caso o novo ciclo de preaquecimento seja lançado imediatamente após o final do ciclo anterior, o tempo de preaquecimento será mais curto.

4 Comentários



22



23

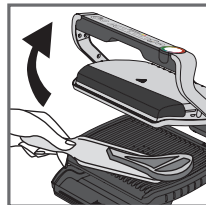
22-23-24

Consoante as preferências pessoais de cada pessoa, abra o grelhador e retire os alimentos que alcançaram o nível de confeção pretendido e volte a fechar o grelhador para que os restantes alimentos continuem a grelhar. O programa mantém o ciclo de confeção até ao nível « bem passado ».

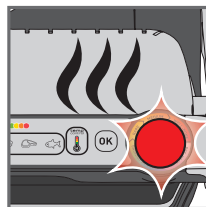
25 Função manter quente

Quando o nível de confeção "bem passado" é atingido, o aparelho ativa automaticamente a função manter quente, o indicador luminoso fica vermelho e o aparelho começa a emitir um sinal sonoro a cada 20 segundos. Se mantiver o alimento no grelhador, este continuará a grelhar durante o arrefecimento das placas de cozedura. Pode parar o sinal sonoro premindo o botão « OK ».

Comentário : o sistema de segurança desliga automaticamente o aparelho após um determinado período.

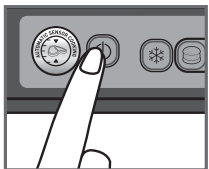


24

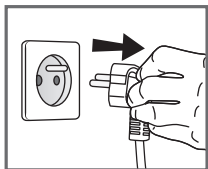


25

5 Limpeza e manutenção



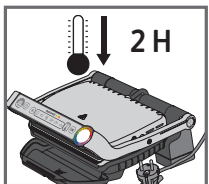
26



27

26 Prima o botão ligar/desligar para desligar o aparelho.

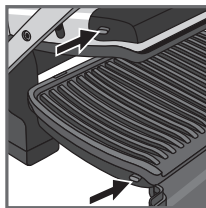
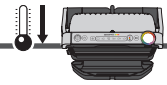
27 Retire a ficha da tomada.



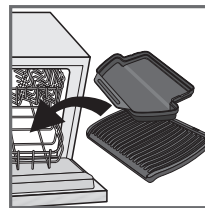
28

28 Deixe arrefecer pelo menos 2 horas. Para evitar queimaduras acidentais, deixe arrefecer o grelhador por completo antes de proceder à sua limpeza.

6 Limpeza



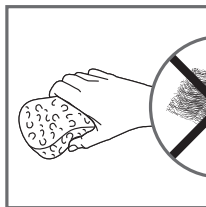
29



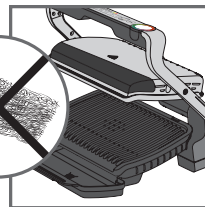
30

29 Antes da limpeza, desencaixe e retire as placas para evitar danificar a superfície de cozedura.

30 A gaveta de recolha de sucos e as placas de cozedura podem ser colocadas na máquina de lavar louça. O aparelho e o respetivo cabo nunca devem ser colocados na máquina de lavar louça. Os elementos de aquecimento (isto é as partes visíveis e acessíveis) nunca devem ser limpos depois de retirar as placas. Se estiverem muito sujos, aguarde até o aparelho arrefecer por completo e limpe-os com um pano seco.



31



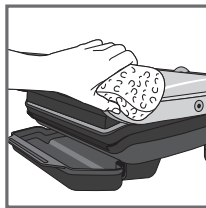
32

31-32

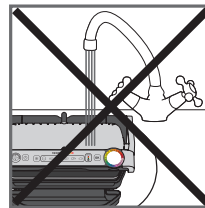
Caso prefira não colocar as placas na máquina de lavar louça, lave-as com água quente e um pouco de detergente para a louça e enxágue-as abundantemente para retirar eventuais resíduos. Limpe-as cuidadosamente com papel absorvente.

Não utilize esfregão metálico, lâ de aço ou produtos de limpeza abrasivos para limpar uma parte do grelhador. Utilize apenas esfregões em nylon ou não metálicos.

Esvazie a gaveta de recolha de sucos e lave-a com água quente com um pouco de detergente para a loiça. Em seguida, limpe-a cuidadosamente com papel absorvente.



33



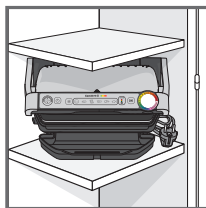
34

33 Para limpar a tampa do grelhador, utilize uma esponja embebida em água quente e limpe com um pano macio e seco.

34 Não mergulhe o corpo do grelhador em água nem em qualquer outro líquido.

35 Certifique-se sempre de que o grelhador está limpo e seco antes de arrumá-lo.

Qualquer outra reparação deve ser efetuada por um representante do Serviço de Assistência Técnica autorizado.



35

Guia de resolução de problemas

Problema	Causa	Solução
Botões a piscar + A luz indicadora permanece ligada a verde + Botão intermitente	• Colocação do aparelho em funcionamento ou início dum programa automático com alimentos e sem o preaquecimento das placas (o modo manual é ativado automaticamente).	• 2 opções possíveis: – Seleccione a temperatura premindo o botão e « OK ». Deixe grelhar enquanto vigia a confeção (visto ser uma utilização em modo manual). – Pare o aparelho, retire os alimentos, feche devidamente o aparelho, volte a programá-lo e espere pelo fim do preaquecimento.
O aparelho para sozinho durante o ciclo de preaquecimento ou confeção.	• O aparelho foi mantido aberto durante demasiado tempo durante a confeção. • O aparelho ficou em modo de poupança de energia durante demasiado tempo após o fim do preaquecimento ou a função manter quente.	• Desligue o aparelho da tomada, aguarde 2 a 3 minutos e repita o processo. Aquando da próxima utilização do aparelho, certifique-se de que o abre e fecha rapidamente para obter melhores resultados de confeção. Se o problema persistir, contacte o Centro de Contacto do Consumidor Moulinex.
Indicador branco intermitente + botão / / / + sinal sonoro intermitente	• Falha do aparelho. • Aparelho arrumado ou utilizado num local demasiado frio.	• Desligue e volte a ligar imediatamente o aparelho. Em seguida, volte a iniciar um ciclo de preaquecimento. Se o problema persistir, contacte o Centro de Contacto do Consumidor Tefal.
O aparelho deixou de produzir sinais sonoros.		
Indicador branco intermitente + botão intermitente + sinal sonoro contínuo	• Avaria do aparelho	• Desligue o aparelho e contacte o serviço de assistência técnica.
Após o preaquecimento, coloquei os alimentos e fechei o aparelho, o indicador mantém-se roxo e a cozedura não inicia	• Os seus alimentos têm uma espessura superior a 4 cm. • Não abri completamente o grelhador para colocar os alimentos. • Alimento não detetado O alimento é demasiado fino, o sinal « OK » pisca.	• A espessura do alimento não deve ser superior a 4 cm. • Abra completamente o grelhador e volte a fechá-lo. • Confirme o início da confeção premindo o botão .
O aparelho passa para o modo manual + Indicador vermelho intermitente + Botão de controlo da temperatura e a luz permanecem ligados.	• O tempo de preaquecimento não decorreu por completo.	• Deixe grelhar enquanto vigia a confeção (visto ser uma utilização em modo manual). ou • Pare o grelhador, retire os alimentos, feche o grelhador, volte a seleccionar o programa pretendido e aguarde até o preaquecimento terminar.

Guia de confeção (programas automáticos)

Programa específico	Indicador de cor do nível de cozedura		
Carne vermelha	Mal passado	Médio	Bem passado
Hambúrguer	Mal passado	Médio	Bem passado
Tostas/Sandes	Ligeiramente tostado	Bem passado	Estaladiço
Peixe/marisco	Ligeiramente grelhado	Médio	Bem passado
Carne de aves			Muito bem passado
Carne de porco/salsichas/borrego			Muito bem passado


Conselho: se pretende que a carne fique mal passada (azul), pode utilizar

Guia de confeção (incluindo modo manual)

Alimento	Programa de cozedura	Nível de confeção		
Pão	Fatias de pão, tostas mistas			
	Hambúrguer no pão: (após cozedura prévia da carne)			
Carnes e aves	Lombo de porco (sem osso), bifes de porco			
	Borrego (sem osso)			
	Tiras de frango congeladas			
	Entremeada			
	Fatias de fiambre para cozer			
	Peito de frango marinado			
	Peito de pato			
Peixe	Peixe inteiro			
	Posta de peixe			
	Gambas (descascadas ou não)			
	Bife de atum			
Modo manual Consulte o guia de início rápido específico do modo manual	Frutas e vegetais grelhados (têm de ser cortados da mesma forma e com a mesma espessura)		4 níveis de temperatura diferentes	

Para alimentos ultracongelados, prima antes de seleccionar o programa.

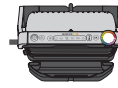
برنامج مخصص	لون المؤشر الضوئي لمستوى الطهي	
		
 اللحمه الحمراء	وسط	مكتمل الطهي
 برغر	وسط	مكتمل الطهي
 بايني / ساندويتشات	محمّر	مقرمش
 سمك	وسط	مكتمل الطهي
 دواجن	وسط	مكتمل الطهي
 تفاقق / لحم ضأن		مطهو جيداً

نصائح: إذا كنت تريد اللحمه غير ناضجة (الأزرق)، يمكنك أن تستخدم  دليل الطهي (متضمناً الوضعية اليدوية)

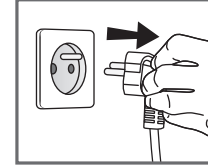
طعام	برنامج الطهي	مستوى الطهي		
				
خبز		غير ناضج	متوسط	ناضج تماماً
				
لحوم ودواجن		شرائخ من الخبز، سندويتشات محمصة برغر: (بعد طهي اللحوم تمهيداً)		
		لحم الضأن (بدون عظام) قطع الدجاج المتلحمة 		
		صدور الدجاج المنقوعة صدر البط		
السمك		سمكة السلمون كاملة القريدس المقشر الروبيان الملكي (مع وبدون قشر) ستيك سمك التونة		
				
				
				
وضعية التشغيل اليدوي لفرد دليل آيه السريع لوضعية التشغيل اليدوي		4 ضوابط حرارية مختلفة		

للطعام المتلح، اضغط  قبل اختيار برنامجك.

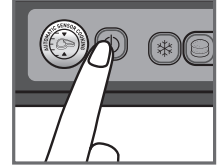
المشكلة	السبب	الحل
الزر  يومض + المؤشر الضوئي أخضر ثابت. + الزر  يومض	تشغيل الجهاز أو بدء دورة الطهي الأوتوماتيكي بالطعام وبدون تسخين اللوحات (يتم تنشيط الوضع اليدوي أوتوماتيكياً).	• خياران (2) ممكنان : - اختيار ضبط الحرارة بالضغط على زر  ثم اضغط "OK". اترك الطعام ليُطهى، ولكن يجب عليك مراقبة عملية الطهي (الوضعية اليدوية). - اوقف الجهاز عن التشغيل، اخرج منه الطعام، اغلق الجهاز بشكل صحيح، عاود برمجته الجهاز وانتظر حتى نهاية التسخين التمهيدي.
يتوقف الجهاز عن العمل أثناء دورة التسخين التمهيدي أو الطهي.	لقد بقي الجهاز مفتوحاً لفترة طويلة جداً أثناء الطهي. تُرك الجهاز خاملاً لفترة طويلة جداً بعد نهاية التسخين أو التسخين التمهيدي.	• افضل الجهاز عن المقيس الكهربائي في الحائط 3 دقائق: أعد تشغيل الجهاز. في - واركه لمدة 2 المرة القادمة التي تستخدم فيها الجهاز، تأكد من فتحه وإغلاقه بسرعة للحصول على افضل نتائج الطهي . في حالة حدوث هذه المشكلة مرة أخرى، يرجى الاتصال بمركز لخدمة العملاء المحلي.
 ضوء المؤشر سوف يومض باللون الأبيض + زر  /  /  يومض + إشارة صوتية متقطعة الجهاز لا يطلق إشارة صوتية.	خلل في الجهاز. تم تخزين الجهاز أو استعماله في غرفة شديدة البرودة.	• افضل الجهاز عن التيار ثم أعد توصيله، وفوراً أعد تشغيل التسخين التمهيدي. إذا استمرت المشكلة، اتصل بمركز خدمة العملاء.
 ضوء المؤشر سوف يومض باللون الأبيض + زر  يومض + إشارة صوتية مستمرة	تعطل الجهاز	• افضل الجهاز عن التيار واتصل بمركز خدمة العملاء.
بعد انتهاء مرحلة التسخين التمهيدي، وضعت الطعام داخل الجهاز واغلقته،  ولكن بقي المؤشر ضوئي باللون الأحمر، ولم تبدأ عملية الطهي.	كمية الطعام داخل الجهاز أكبر من 4 سم. لم تكن الشواية مفتوحة بما فيه الكفاية عند إدخال الطعام.	• يجب أن لا تزيد كمية الطعام عن 4 سم. • افتح الشواية بشكل تام ثم اغلقها مرة ثانية.
سوف يتم تفعيل الجهاز في الوضعية اليدوية. + ضوء المؤشر سوف يومض باللون الأحمر . + زر  التحكم بالحرارة و  الضوء مستقر.	الجهاز لا يستكشف الغذاء في الداخل كمية الطعام غير كافية، زر "OK" يومض	• أكد تفعيل عملية الطهي بالضغط على زر  الطعام
	وقت التسخين التمهيدي قصير.	• راقب الطهي بشكل دوري للاستخدام في الوضعية اليدوية). أو • أوقف تشغيل الشواية، واخرج منها الطعام ثم اغلقها، حدد برنامج طهي جديد ترغب في استخدامه، وانتظر دورة التسخين التمهيدي حتى انتهائها.



26 اضغط على زر تشغيل / إيقاف لإيقاف الجهاز.
27 افصل الجهاز عن المقبس الكهربائي في الحائط.



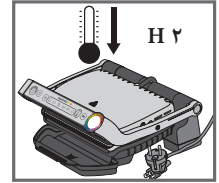
27



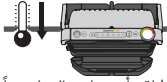
26

28 دعه لكي يبرد لمدة لا تقل عن 2 ساعتين

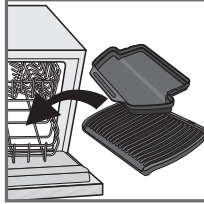
لتجنب الحروق العرضية، اترك الشواية لتبرد جيداً قبل تنظفها.



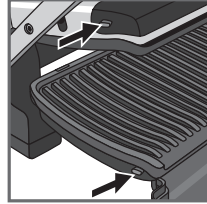
28



29 قبل التنظف، حرر الأطباق وأخرجها من الجهاز منعاً للإضرار بمسطح الطهي فيها.



30



29

30 الجهاز والسلك الكهربائي التابع له لا يمكن وضعهما في جلاية الصحون، عناصر التسخين، هي أجزاء ظاهرة ويمكن الوصول إليها، ولا ينبغي أن تنظف بعد إزالة الأطباق. إذا كانت فعلاً قادرة جداً، انتظر إلى أن يبرد الجهاز وتنظفها بقطعة قماش جافة.

32-31

إذا كنت لا ترغب في أن تغسل أطباق الطهي في جلاية الصحون، استعمل الماء الساخن والقليل من السائل التنظف، ثم اغسلها جيداً لإزالة أي بقايا. امسحها بعناية بمنشفة ورقية.

لا تستخدم اسفنجات معدنية ، أو اسفنجات من الصوف المعدني، أو المنظفات الكاشطة لتنظيف أي جزء من أجزاء الشواية، استخدم فقط اسفنجات النايلون أو اسفنجات التنظف الغير المعدنية.

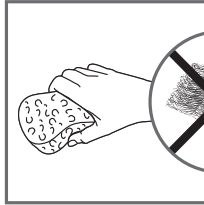
افرع صينية التنقيط ، وأغسلها بالماء والصابون المخفف، ثم جففها تماماً بمنشفة ورقية .

33 لتنظيف غطاء الشواية، امسحها بأسفنجة رطبة ودافئة، ثم جففه بقطعة قماش جافة.

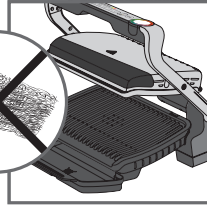
34 لا تغمر جسم الشواية بالماء ولا بأي سائل آخر.

35 يُرجى الحرس دائماً أن تكون الشواية نظيفة وجافة قبل تخزينها.

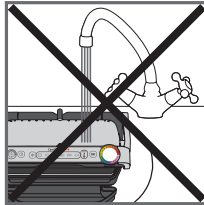
أيّة إصلاحات للجهاز يجب أن تتم بواسطة أحد ممثلي مركز الخدمة المعتمدة.



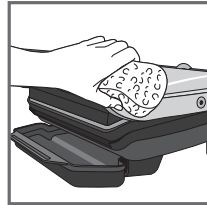
32



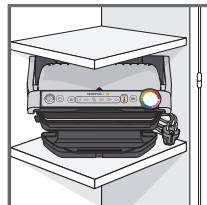
31



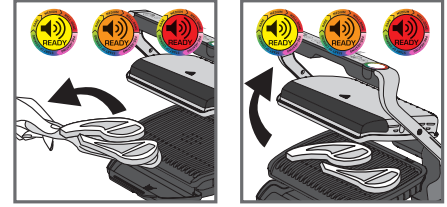
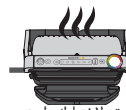
34



33



35

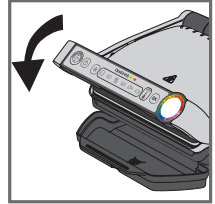


19

19-20 عندما يظهر اللون المطابق لاختيارك لمستوى الطهي، وتصدر الإشارة الصوتية ، افتح الجهاز وأخرج الطعام.

21 اغلق الجهاز. تضيء لوحة التحكم، وتضع نفسها في وضعية "اختيار البرنامج".
تعليقات: سيقوم نظام السلامة بإيقاف الجهاز أوتوماتيكياً إذا لم يتم اختيار أي برنامج.

20



21

الطهي على التوالي

إذا كنت ترغب في طهي كميات كبيرة، اضبط درجة حرارة الجهاز مرة أخرى (انظر الفصل 2). "التسخين التمهيدي" يبدأ من النقطة 9، حتى لو كان الطهي من نفس نوع الطعام أو من نفس البرنامج.

طهي كميات كبيرة من الطعام:

بمجرد الانتهاء من الدفعة الأولى من الطهي:

1. يُرجى التأكد من أن الجهاز مغلق، ولم تعد هناك بقايا من الطعام في الداخل.
2. تجديد وضعية الطهي الصحيح أو البرنامج (هذه الخطوة ضرورية حتى لو كانت وضعية الطهي هي نفسها وكذلك الأطعمة التي قد انتهت للتو من طهيها)

3. اضغط على الزر "OK" للتسخين التمهيدي. أثناء التسخين التمهيدي، يشير المؤشر الضوئي على مستوى الطهي بالوميض الأحمر.

4. عندما تنتهي فترة التسخين التمهيدي، سوف يصدر عن الجهاز إشارة صوتية تنبيهية، وستتوقف وميض المؤشر الضوئي باللون الأحمر.

5. الجهاز جاهز للإستعمال بمجرد انتهاء التسخين التمهيدي. افتح غطاء الشواية وضع الطعام داخل الجهاز .

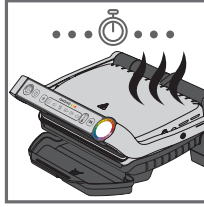
هام :

- يرجى الملاحظة أنه يجب إجراء التسخين التمهيدي لكل عملية طهي للطعام.

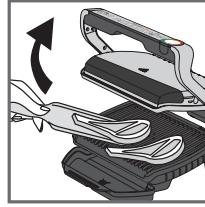
تذكير: قبل تفعيل التسخين التمهيدي، تأكد من أن الجهاز مغلق ولم تعد هناك بقايا من الطعام في الداخل.

- ثم انتظر انتهاء التسخين التمهيدي قبل فتح الشواية ووضع الطعام داخلها.

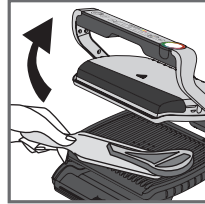
ملاحظة : إذا تم تنشيط دورة التسخين التمهيدي مباشرة بعد نهاية الدورة السابقة، سيتم تخفيض دورة التسخين التمهيدي.



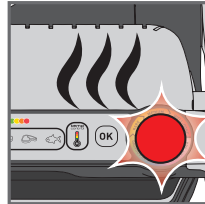
23



22



24



25

22-23-24

إذا كنت ترغب في طهي الطعام لمختلف الأذواق الشخصية ، افتح الشواية وأخرج الطعام عندما يصل الى المستوى المطلوب، ثم أغلق الشواية واستمر بالطهي لنوع آخر من الطعام. وسوف يستمر البرنامج بدورة الطهي وحتى وصولها إلى مستوى "الطهي المكتمل".

25 وظيفة الحفاظ على الطعام ساخناً.

بمجرد الوصول إلى مرحلة "الطهي المكتمل"، تكون دورة الطهي قد انتهت، ويُفعل الجهاز أوتوماتيكياً وضعية الاحتفاظ بالطعام ساخناً، ويتحول المؤشر الضوئي إلى اللون الأحمر، وتبدأ الإشارة الصوتية بالإنطلاق كل 20 ثانية. إذا ترك الطعام على الشواية، سوف يستمر الطهي في حين تبقى أطباق الطهي باردة. يمكنك تفعيل الإشارة الصوتية بالضغط على الزر "OK".

ملاحظة : سيقوم نظام السلامة بإيقاف الجهاز أوتوماتيكياً بعد فترة محددة من الوقت.



14-15 بعد مرحلة التسخين التمهيدي، يكون الجهاز جاهزاً للإستعمال
افتح الشواية وضع الطعام على طبق الطهي.
تعليقات: إذا بقي الجهاز مفتوحاً لفترة طويلة جداً، سيقوم نظام السلامة بإيقافه أوتوماتيكياً.

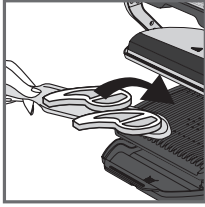
16-17 يُعدّل الجهاز أوتوماتيكياً دورة الطهي (الوقت ودرجة الحرارة) حسب سماكة الغذاء وكميته.
إغلق الجهاز لتبدأ دورة الطهي.

ملاحظة حول القطع الرقيقة جداً من الطعام: إغلق الجهاز، سيبدأ زر "OK" بالوميض، وسوف يبقى المؤشر الضوئي ثابتاً على اللون الأحمر، اضغط على "OK" للتأكد أن الجهاز قد تعرف على الطعام وأن دورة الطهي قد بدأت.

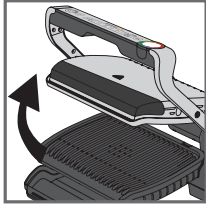
يتحول المؤشر الضوئي لمستوى الطهي إلى اللون الأزرق ثم إلى اللون الأخضر للدلالة على أن عملية الطهي في التقدم للحصول على أفضل النتائج لا تفتح أو تحرك الطعام أثناء عملية الطهي).

عندما تكون عملية الطهي في مرحلة التقدم، يُطلق الجهاز إشارة صوتية كلما بلغ مستوى معين من الطهي (على سبيل المثال : غير ناضج / أصفر).

18 حسب درجة الطهي، يتغير لون المؤشر الضوئي. عندما يكون المؤشر الضوئي باللون الأصفر مع إشارة صوتية تنبيهية، يكون طعامك مازال نيباً، عندما يكون المؤشر الضوئي باللون البرتقالي مع إشارة صوتية تنبيهية، يكون طعامك متوسط الطهي، وعندما يكون المؤشر الضوئي باللون الأحمر، يكون الطعام مكتمل الطهي.
ملاحظة: إذا كنت تحب اللحم غير ناضجة، اخرج اللحم عندما يتحول المؤشر الضوئي إلى اللون الأحمر. يرجى الملاحظة، وخصوصاً بالنسبة للحوم، فمن الطبيعي أن تختلف نتيجة الطهي حسب النوع والجودة والمصدر.



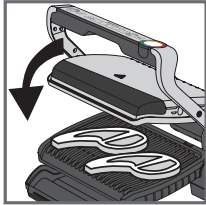
15



14



17



16



18

9 إذا كان الطعام الذي ترغب بطهيه مُثلجاً، اضغط على الزر المقابل.

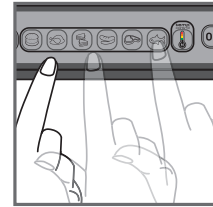
10 اختر وضعية الطهي المناسبة حسب نوع الطعام الذي ترغب في طهيه.
نصيحة، بالنسبة للحوم بشكل خاص: قد تختلف نتائج الطهي المعتمدة على البرامج المحددة مسبقاً عن النتائج الأصلية، من قطع الطعام إلى النوعية التي يتم فيها الطهي، فهذه البرامج قد تم ضبطها واختبارها على الأغذية ذات النوعية الجيدة.
وبالمثل، يجب أن يؤخذ في الاعتبار سماكة اللحم أثناء الطهي. يجب أن لا تطهي الأطعمة ذات سماكة أكثر من 4 سم.

إذا كنت غير متأكد من وضعية الطهي التي يجب استعمالها، يرجى الرجوع إلى دليل الطهي صفحة 114.

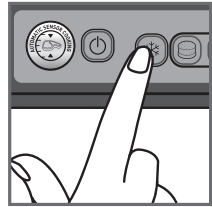
11 اضغط على زر "OK": فيبدأ الجهاز بالتسخين التمهيدي ويبدأ مؤشر مستوى الطهي الوميض باللون الأحمر
ملاحظة: إذا قمت بتحديد البرنامج الخطأ، يرجى العودة إلى مرحلة 8.

12 انتظر لمدة 4-7 دقائق.

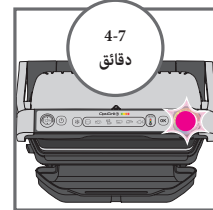
13 عندما تُسمع إشارة صوتية ويتوقف مؤشر مستوى الطهي عن الوميض باللون الأحمر، ذلك دليل على أن التسخين التمهيدي قد اكتمل.
تعليقات: في نهاية مرحلة التسخين التمهيدي، إذا بقي الجهاز مغلقاً، سيقوم نظام السلامة بإيقاف الجهاز.



10



9



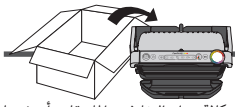
12



11

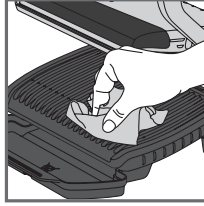


13

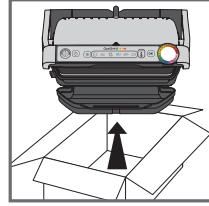


1 التحضير

- 1 يُرجى نزع كافة مواد التغليف والملصقات أو غيرها من الملحقات سواء في داخل أو في خارج الجهاز. المصق الملون على مؤشر مستوى الطهي يمكن تغييره، حسب اللغة، يمكنك استبدال الملصق بأحد الملصقات من داخل علبة التغليف.
- 2 قبل الإستعمال للمرة الأولى، يجب تنظيف الأطباق بالماء الدافئ والقليل من سائل التنظيف، ثم تُغسل بالماء وتُجفف.



2



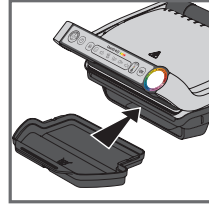
1

3-4

- ضع صينية التنقيط القابلة للفصل في مقدمة الجهاز.



4

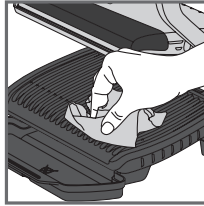


3

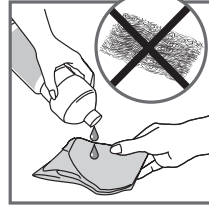


2 التسخين التمهيدي

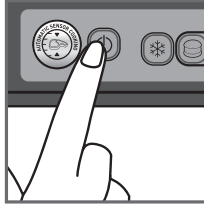
- 5 للحصول على أفضل النتائج امسح أطباق الطهي بمنشفة ورقية مغموسة في زيت الطهي قليلا، لتحسين أداء الطلاء الغير لائق.
- 6 امسح أي زيت فائض باستخدام منشفة مطبخ ورقية نظيفة.
- 7 يُرجى التأكد أن اللوحات العلوية والسفلية قد وضعت بشكل صحيح في المنتج. لا تُفعل التسخين التمهيدي بدون الأطباق. أوصل الجهاز بالتيار الكهربائي. (يُرجى الملاحظة على أن يكون السلك الكهربائي ممدداً إلى آخره).
- 8 اضغط على المفتاح تحذير: يُرجى الحرص والتأكد من عدم وجود بقايا طعام بين الأطباق.



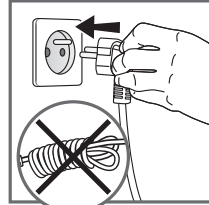
6



5



8



7

دليل ألوان المؤشر الضوئي لمستوى الطهي

التسخين التمهيدي

<p>أخضر</p> <p>أثناء عملية الطهي، فإن الجهاز سيبقي مشيراً إلى المستخدم أن "الطهي غير واضح" (أصفر) سوف يتم التوصل قريبا إلى الطهي المكتمل.</p>	<p>أزرق</p> <p>بداية الطهي</p>	<p>أحمر مستقر</p> <p>نهاية التسخين التمهيدي يمكنك وضع الطعام</p>	<p>وميض باللون الأحمر</p> <p>انتظر</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------	------------------------------------------------------------------	----------------------------------------

للحفاظ على سخونة "30" تقريبا"

<p>وميض ضوئي باللون الأحمر</p> <p>نهاية عملية الطهي "طهي مكتمل".</p>	<p>أحمر</p> <p>طهي "ناضج" نهاية الطهي</p>	<p>برتقالي</p> <p>طهي "متوسط"</p>	<p>أصفر</p> <p>طهي "غير ناضج"</p>
----------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------



وميض باللون الأبيض

خلل في المنتج

يُرجى مراجعة "دليل استكشاف الأعطال".

اتصل بفريق خدمة الزبائن



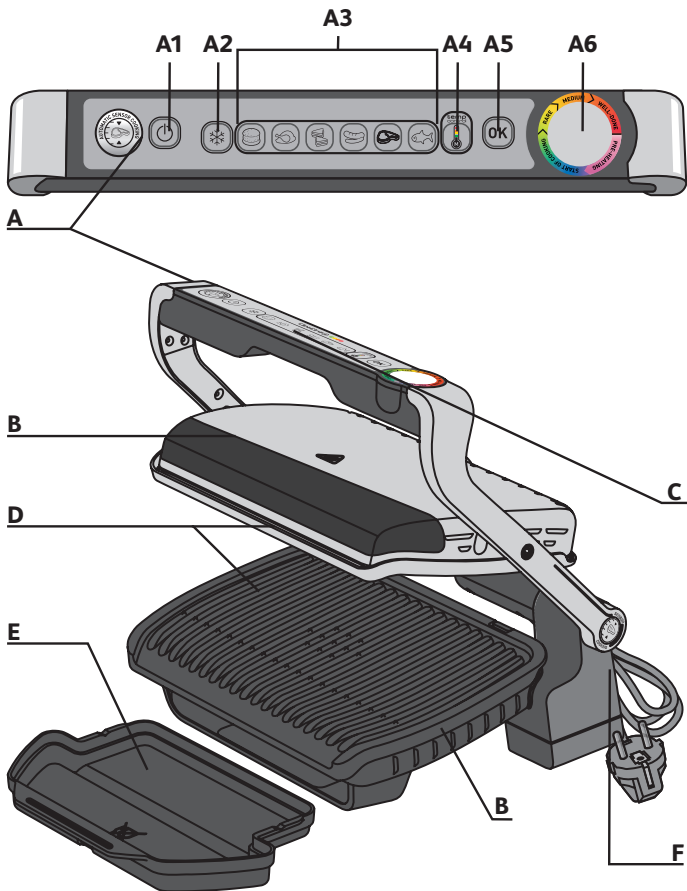
أحمر ثابت

تم اختيار وضعية التشغيل اليدوي، أو قد تم تفعيلها أوتوماتيكياً، انظر فقرة "استكشاف الأعطال" على صفحة 115.

دليل برامج الطهي

<p>برغر</p>	<p>بانيني / ساندوتشات</p>
<p>الدواجن</p>	<p>الأسماك</p>
<p>اللحوم الحمراء</p>	<p>النقانق / لحم الضأن</p>

وضعية التشغيل اليدوي: شواء تقليدي للتشغيل اليدوي، بما في ذلك 4 إعدادات لدرجات حرارة مختلفة. (من 110 درجات مئوية إلى 275 درجة مئوية)



الوصف

A	لوحة التحكم
A1	زر تشغيل / توقف
A2	وضعية الطعام المُثلج
A3	برامج الطهي
A4	4 ضوابط للحرارة في وضعية التشغيل اليدوي؛ انظر الوضع اليدوي المحدد في دليل البدء السريع
A5	موافق زر
A6	مؤشر مستوى الطهي
B	جسم
C	تداول
D	أطباق الطهي
E	صينية التنقيط
F	السلك الكهربائي

en	3-13
it	14-24
fr	25-35
es	36-46
pt	47-57
ar	58-68