

Moulinex® optigrill 4in1 xl

en

fr

nl

it

es

pt

el

ar



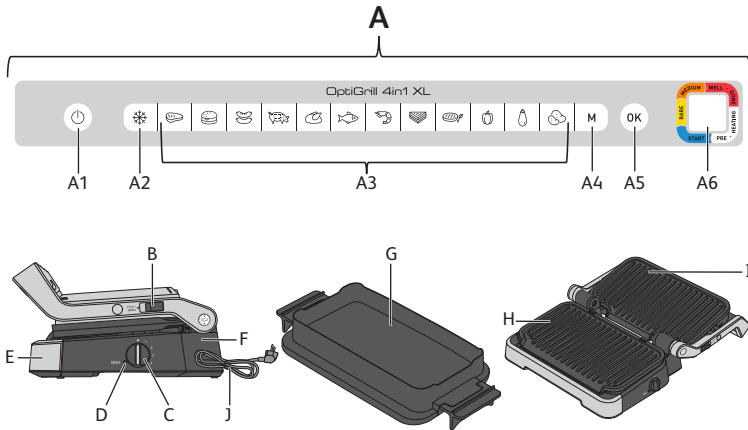
Instructions for use - Mode d'emploi
Instructies voor gebruik - Istruzioni d'uso
Instrucciones de uso - Manual de instruções
Οδηγίες χρήσης - تعليمات الاستعمال

TABLE OF CONTENTS

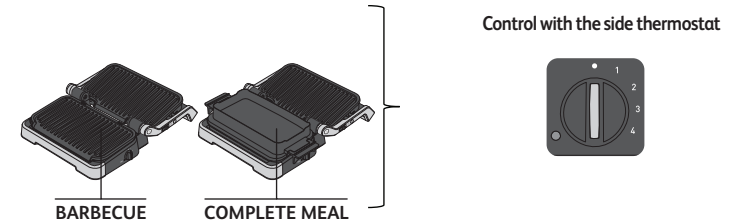
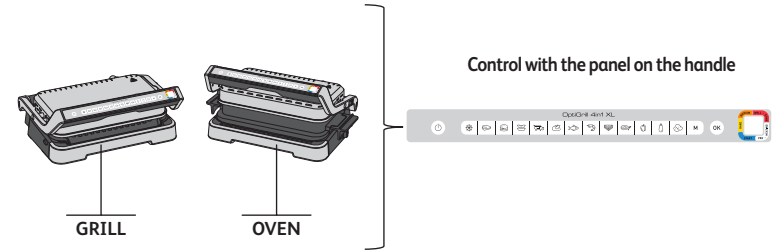
en	Please read the “Use & Safety instructions” booklet carefully before first use.	
fr	Veuillez lire attentivement le livret « Instructions d'utilisation et de sécurité » avant la première utilisation.	
nl	Neem vóór het eerste gebruik het boekje met de gebruiks- en veiligheidsvoorschriften door.	
it	Leggere attentamente l'opuscolo "Norme di sicurezza e d'uso" prima del primo utilizzo.	
es	Lee con atención el folleto “Instrucciones de seguridad y uso” antes del primer uso.	
pt	Leia cuidadosamente o folheto “Instruções de utilização e segurança” antes da primeira utilização.	
el	Διαβάστε προσεκτικά το φυλλάδιο «Οδηγίες χρήσης και ασφαλείας» πριν από την πρώτη χρήση.	
ar	يُرجى قراءة كتيب “تعليمات الاستخدام والسلامة” بعناية قبل الاستخدام الأول.	
	• Product description	4
	• Positions and interfaces	5
	• Change position	6
	• Cooking level indicator	7
	• Before first use	8
	• 1. Grill position	9
	a) Using an automatic program	9
	b) Using the manual mode	12
	c) Cooking guide	13
	• 2. Oven position	14
	• 3. Barbecue position	16
	• 4. Complete meal position	17
	• End of use	18
	• Cleaning	19
	• Troubleshooting guide	20

PRODUCT DESCRIPTION

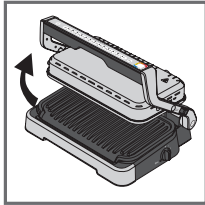
- A. Control panel
- A1. On/Off button
- A2. Frozen food function
- A3. 12 automatic cooking programs
- A4. Manual mode with 4 temperatures
- A5. Confirm selection and start preheating
- A6. Cooking level indicator
- B. Release latch for barbecue and complete meal positions
- C. Side thermostat for barbecue and complete meal positions
- D. Indicator light for barbecue and complete meal positions
- E. Front drip tray
- F. Back drip tray
- G. Baking tray
- H. Bottom plate
- I. Top plate
- J. Power cord



POSITIONS AND INTERFACE



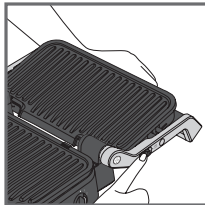
CHANGE POSITION



Change to oven position:

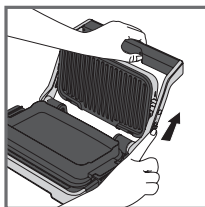
Open the grill, remove the lower grill plate and replace with the baking tray.

Caution: The baking tray is placed on the grill without being locked into place.



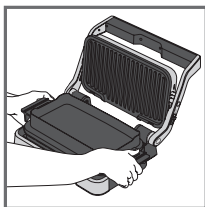
Change to barbecue position:

When opening the grill, hold the latch up and bring the handle to the 180° open barbecue position.



Change to complete meal position:

Plug the baking tray in place of the lower plate, then open the grill to the 180° position following the steps above.



Caution: Check that the thermostat on the side is on **•** before opening the grill in barbecue or complete meal position. If the thermostat is not on **•**, the grill will start heating up and will notify you of this with a beep.

COOKING LEVEL INDICATOR

Preheating



Flashing white coloured light: preheating in progress

Steady white coloured light and beeping: ready to cook

Cooking



First cooking level in progress

First cooking level reached

Rare level in progress

Rare level reached

Medium level in progress

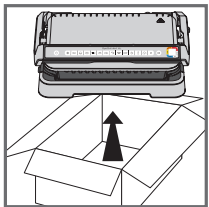
Medium level reached

Well-done level in progress

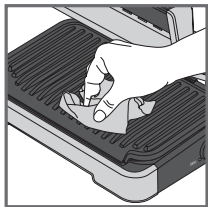
Well-done level reached

For each automatic program, Optigrill lets you know when your food has reached the desired cooking level. When a cooking level is reached, the grill beeps to notify you.

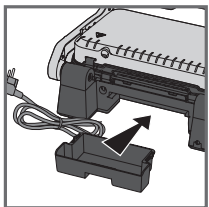
BEFORE FIRST USE



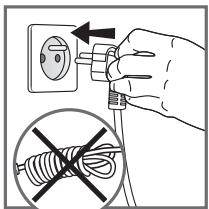
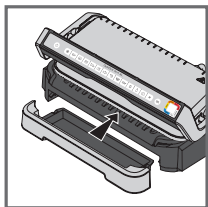
1



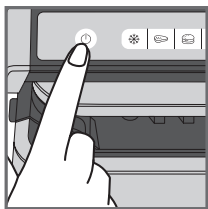
2



3



4



5

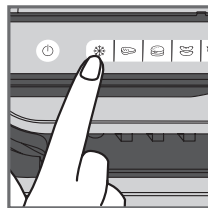
1. Remove all packaging materials, stickers and accessories from the inside and the outside of the appliance. Additional colour ring stickers are provided. You can stick your preferred language on the original colour ring.
2. Before using for the first time, thoroughly clean the plates with warm water and a little dishwashing liquid, rinse and dry thoroughly.
3. Position the removable drip trays at the front and at the back of the appliance.
4. Make sure that the upper and lower plates are correctly positioned in the product. Do not activate preheating without the plates. Connect the appliance to the mains supply (the cable must be completely unwound).
5. Press the on/off button.

Caution : Make sure there is no food between the plates

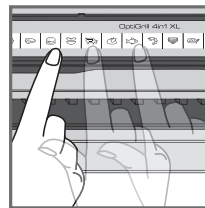
1. GRILL POSITION

A) USING AN AUTOMATIC PROGRAM

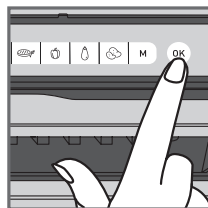
12 automatic programs:
red meat, burger, sausage, pork, chicken, fish,
seafood, sandwich, pepper, eggplant,
potatoes, veggie steak



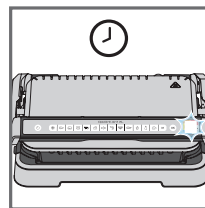
1



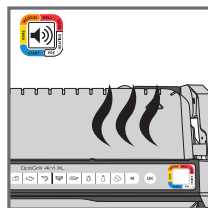
2



3



4



5

1. If the food you wish to cook is frozen, press the corresponding button. This function is only available when cooking with the automatic programs, not in manual mode.

2. Select the appropriate cooking program according to the type of food you wish to cook.

Tip, especially for meat: The cooking results on the automatic 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 which cooking program to use, please refer to the cooking guide page 13.

3. Press the "OK" button: the appliance starts preheating and the cooking level indicator flashes white.

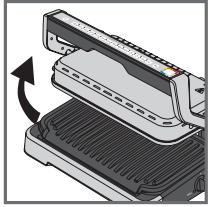
NB: If you have selected the wrong program, turn off the appliance and repeat the steps.

4. Wait for preheating to be complete.

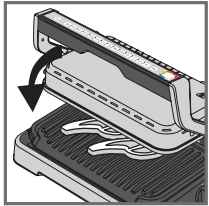
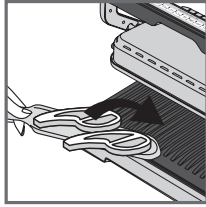
5. When the level indicator stops flashing white and the grill beeps, the preheating is complete, the grill is ready to cook.

Comments: At the end of preheating, if the appliance remains closed, the safety system will turn off the appliance after a while.

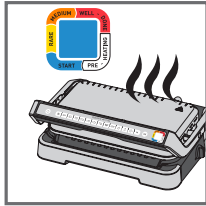
1. GRILL POSITION



6



7



8

6. 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 after a while.

7. Close the appliance to start the cooking cycle. The cooking level indicator turns blue to indicate the cooking is in progress (for the best results, do not open or move your food during the cooking process). The appliance automatically adjusts the cooking cycle (time and temperature) according to the food thickness and quantity.

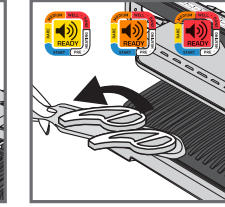
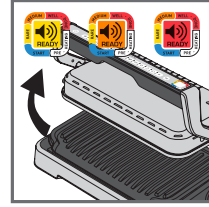
Note for very thin pieces of food: Close the appliance, the button **OK** will flash and the indicator will stay steady white until you press **OK**. Press **OK** to ensure the appliance recognizes the food and that the cooking cycle starts.

8. According to the level of cooking, the indicator light changes color. While cooking is in progress, a beep alerts you each time a cooking level is reached. When the indicator light is yellow with a beep, food is rare, orange with a beep, food is medium and red with a beep, food is well done.

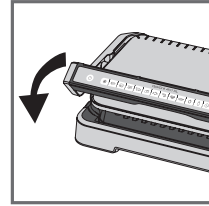
N.B.: If you like your meat very rare, remove the meat when the cooking level indicator reaches steady blue.

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

1. GRILL POSITION



9



10

9. When the color corresponding to your desired cooking level becomes steady and the beep sounds, open the appliance and remove your food.

Note: 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 final level.

10. When finished cooking, remove food and 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 after a while if no program selection is made

Keep warm function

Once the red level is reached, the cooking is finished, the appliance automatically activates the keep warm function, the indicator light is 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 while.

Cooking a second batch straight away:

Once your first batch of food has finished cooking:

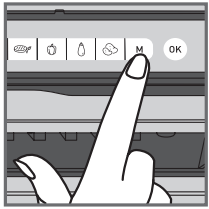
- Make sure that the appliance is closed, and that no food is remaining inside.
- Select the cooking program (this step is necessary even if the program is the same as for the foods you have just finished cooking).
- Press the button **"OK"** to begin preheating. While preheating, the color level indicator will flash white.
- Once preheating is complete, the appliance will beep, and the indicator light will be steady white.
- The appliance is ready to be used once preheating is complete. Open the grill and place the food inside the appliance.

Important:

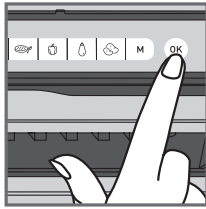
- Please note that preheating is required for each new batch. Before preheating, make sure that the appliance is closed, and that no food is remaining inside. Wait for preheating to finish before opening the grill and placing food inside.
- If the new preheating cycle is activated immediately after the end of the previous cycle, the preheating time will be reduced.

1. GRILL POSITION

B) USING THE MANUAL MODE



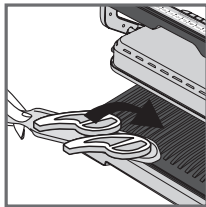
1



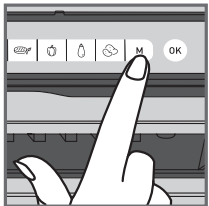
2



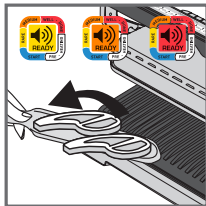
3



4



5



6

1. Select the manual mode and the cooking temperature by clicking on M several times until the colour matches your desired temperature:

	110-125°C
	180-195°C
	220-235°C
	265-285°C

2. Press OK to start preheating. The cooking level indicator flashes with the selected colour : preheating in progress. Wait until preheating is finished.
3. When the desired temperature is reached, the light stops flashing and the grill beeps: the grill is ready to cook.
4. Add the food on the grill, the cooking process begins.
5. You can adjust the temperature during cooking.
6. Watch the food cook and remove it when you consider it cooked as desired.

1. GRILL POSITION

C) COOKING GUIDE

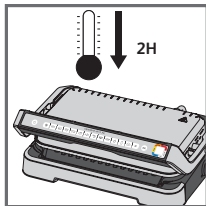
12 AUTOMATIC COOKING PROGRAMS

	COOKING LEVEL INDICATOR			
BEEF	Very rare (Blue)	Rare	Medium	Well-done
BURGER	-	Rare	Medium	Well-done
SAUSAGE	-	-	-	Well-done
PORK	-	-	-	Well-done
CHICKEN	-	-	-	Well-done
FISH	-	Medium	Medium well	Well-done
SEAFOOD	-	Medium	Medium well	Well-done
SANDWICH	-	Lightly cooked	Grilled	Crispy
PEPPER	-	-	Lightly grilled	Grilled
EGGPLANT	-	-	-	Grilled
POTATOES	-	-	-	Grilled
VEGGIE STEAK	-	-	-	Grilled

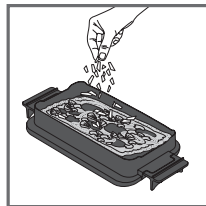
MANUAL MODE IN GRILL POSITION

	180-195°C	220-235°C	265-285°C
POTATOES			
ZUCCHINI / SQUASH			
EGGPLANT			
TOMATOES			
ASPARAGUS			
MUSHROOMS			
ONIONS			
BROCOLI			
BABY CARROTS			
FENNEL			
SWEET POTATOES			
APPLE SLICES			
PINEAPPLE			
PEACH			

2. OVEN POSITION



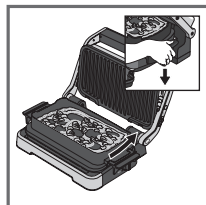
1



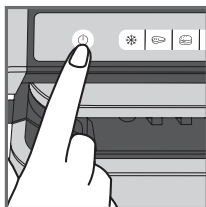
2



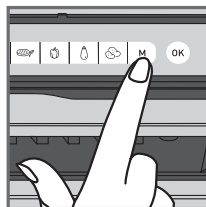
3



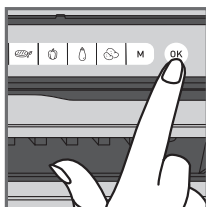
4



5



6



7







8

1. If your OptiGrill is already on and you want to use the baking tray, unplug the grill and let it cool down for at least 2 hours.
2. Put the ingredients in the baking tray.
3. Open the grill, remove the lower grill plate and replace with your baking tray.

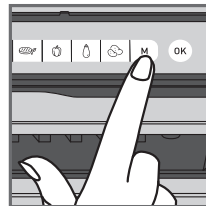
CAUTION: Be careful that upper grill plate is correctly installed in the appliance.

4. Close the grill and press the On/Off button.
5. Select the manual mode and the cooking temperature by clicking on M several times until the colour matches your desired temperature:

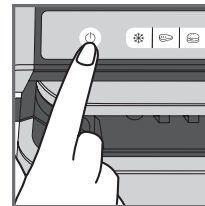
	95-120°C
	165-190°C
	210-235°C
	245-270°C

6. Begin preheating by pressing the OK button.
7. When the desired temperature is reached, the grill will beep, and the cooking process will begin.

2. OVEN POSITION



8



9



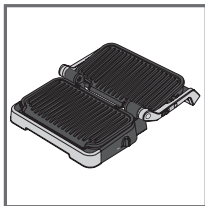
10



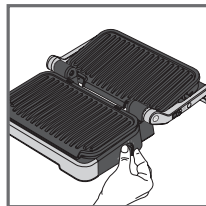
11

8. You can adjust the temperature during the cooking progress.
 9. Watch the food cook. When you consider it cooked as desired, end the cooking by pressing the ON/OFF button. All buttons switch off, the grill stops heating/cooking.
 10. Open the grill and remove the baking tray from the grill using its handles.
- CAUTION:** Hot surfaces, the use of gloves is recommended. The baking tray is hot, make sure to place it on an adapted surface.
11. The baking tray can go in the dishwasher.

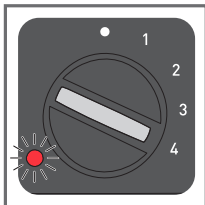
3. BARBECUE POSITION



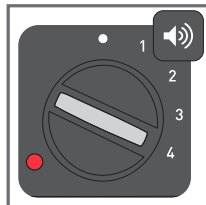
1



2



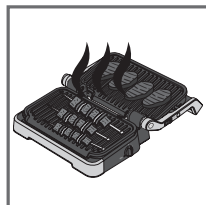
3



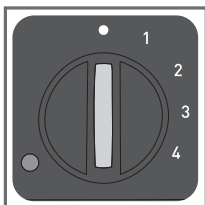
4



5



6



7

1. Open the grill in barbecue position. The cooking is managed with the side thermostat.
2. Select the desired temperature setting. The thermostat sets the same cooking temperature for both plates:

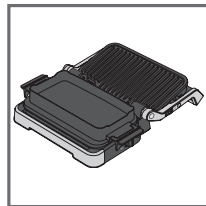
• thermostat off
1: 80-100°C
2: 130-160°C
3: 170-200°C
4: 185-225°C

3. The side light indicator flashes red during preheating.
4. When the light indicator becomes steady red and the grill beeps, the grill is ready to use.
5. Add food on the grill.
6. Watch the food cook and remove it once it is done.
7. Turn off the appliance by setting the thermostat to •.

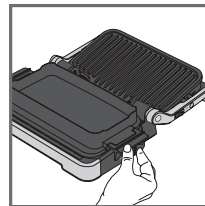
Comments:

- You can change the temperature during cooking. If it is changed during cooking, the grill will adjust the temperature to the new setting.
- If you cook food on one plate only, use the top one.

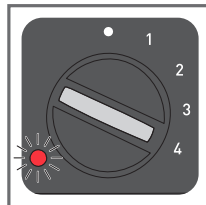
4. COMPLETE MEAL POSITION



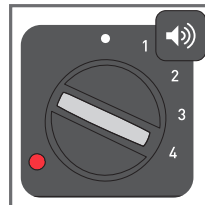
1



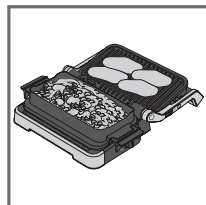
2



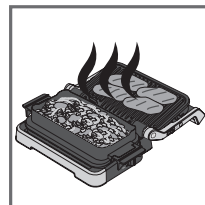
3



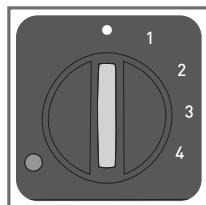
4



5



6



7

1. Put the grill in complete meal position. The cooking is managed with the side thermostat.
2. Select the desired temperature setting. The thermostat controls the cooking temperature for both plates.

• thermostat off
1: 80-100°C
2: 130-160°C
3: 170-200°C
4: 185-225°C

3. The side light indicator flashes red during preheating.
4. When the light indicator becomes steady red and the grill beeps, the grill is ready to use.
5. Add food on the grill and in the baking tray.
6. Watch the food cook and remove it once it is done.
7. Turn off the appliance by setting the thermostat to •.

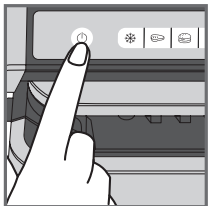
Comment:

- You can change the temperature during cooking. If it is changed during cooking, the grill will adjust the temperature to the new setting.

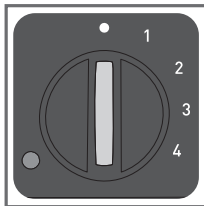
Tips:

If your side dish takes longer to cook than what you're grilling, you can also start cooking in oven position. If you are doing this, please refer to page 14 and follow steps 1 to 7. When the food is cooked as desired, open your grill in barbecue position. The grill automatically switches to the thermostat on the side. Choose the desired temperature setting using the thermostat. When the grill plate has preheated, put the food on it.

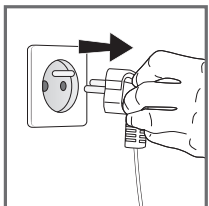
END OF USE



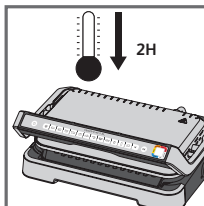
1



1. Turn off the appliance:
 - Press the on/off button on the handle in grill/oven positions.
 - Set the side thermostat to • in barbecue/ complete meal positions.
2. Unplug the appliance from outlet.
3. Allow to cool for at least 2 hours. To avoid accidental burns, allow grill to cool thoroughly before cleaning.

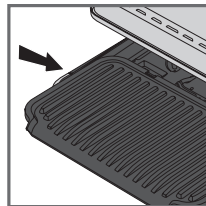


2



3

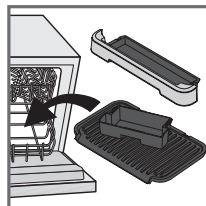
CLEANING



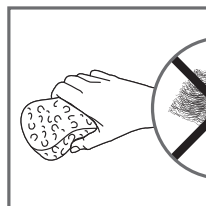
1



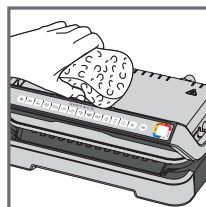
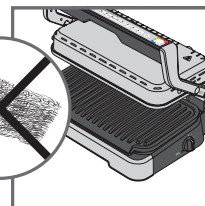
2



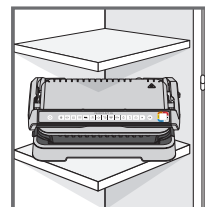
3



4



5



6

1. Before cleaning, unlock and remove the plates, drip trays, and baking tray to prevent damage to the cooking surface. Drain the juice drip trays and wash them in mild soapy water, then dry thoroughly with a paper towel.
2. Do not immerse the body of grill in water or any other liquid.
3. 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.
4. If you do not wish to wash the cooking plates, drip trays, and baking tray 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.
5. To clean the grill cover, wipe with a warm, wet sponge and dry with a soft, dry cloth.
6. Always make sure the grill is clean and dry before storing.

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

Troubleshooting guide









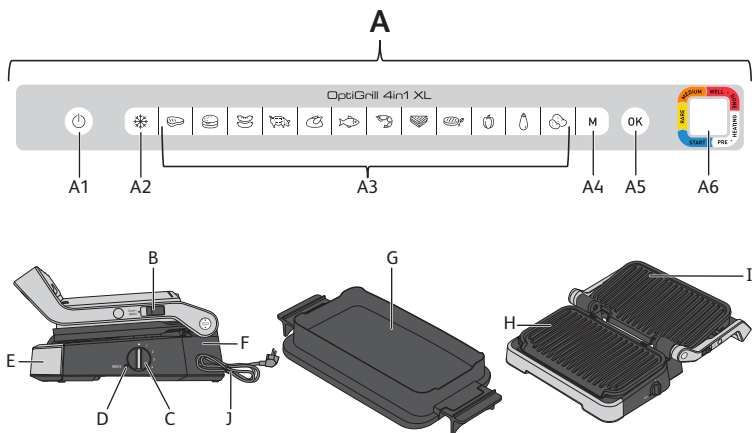
Problem	Cause	Solution
Button M blinking + Indicator light solid blue + Button OK blinking	<ul style="list-style-type: none"> Switching on the appliance or starting an automatic cooking cycle with plates and without plates preheating (manual mode is automatically activated). 	<ul style="list-style-type: none"> 2 possible options: <ul style="list-style-type: none"> Choose the temperature setting by pressing the M 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 customer service.
 The indicator light will blink purple + 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.
 The indicator light will blink purple + Button  blinking + Continuous beeping	<ul style="list-style-type: none"> Appliance failure. 	<ul style="list-style-type: none"> Unplug the appliance and contact customer service.
After preheating, I placed the food inside and closed the appliance.  but the indicator light stays white and cooking does not begin.	<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 OK.
The appliance will activate in manual mode +  The indicator light will blink red. + button M temp control and OK light fixed	<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 program you wish to use and wait for the preheating cycle to finish.

TABLE DES MATIÈRES

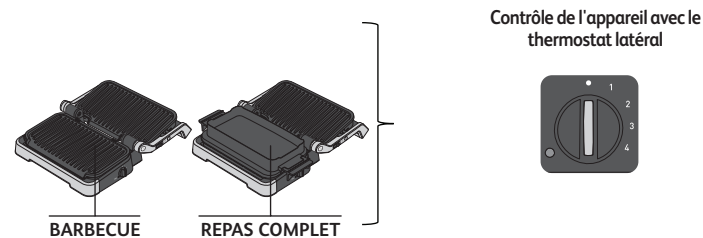
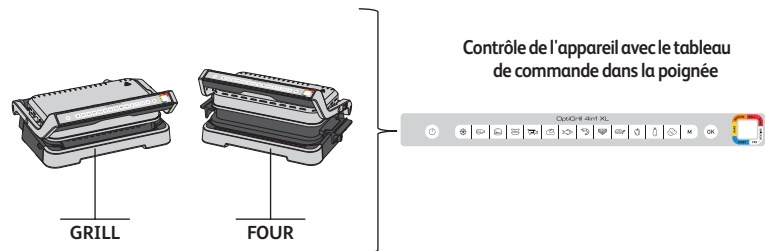
- Description du produit 22
- Positions et interfaces 23
- Changement de position 24
- Indicateur du niveau de cuisson 25
- Avant la première utilisation 26
- 1. Position grill 27
 - a) Utilisation d'un programme automatique 27
 - b) Utilisation du mode manuel 30
 - c) Guide de cuisson 31
- 2. Position four 32
- 3. Position barbecue 34
- 4. Position repas complet 35
- Fin de cuisson 36
- Nettoyage 37
- Guide de dépannage 38

DESCRIPTION DU PRODUIT

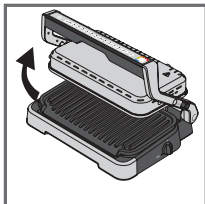
- A. Tableau de commande
- A1. Marche/Arrêt
- A2. Fonction aliment congelé
- A3. 12 programmes automatiques
- A4. Mode manuel 4 températures
- A5. Validation du choix et démarrage du préchauffage
- A6. Indicateur du niveau de cuisson
- B. Loquet de déverrouillage pour positions barbecue & repas complet
- C. Thermostat latéral pour positions barbecue & repas complet
- D. Voyant de contrôle pour positions barbecue & repas complet
- E. Bac à jus avant
- F. Bac à jus arrière
- G. Accessoire four
- H. Plaque inférieure
- I. Plaque supérieure
- J. Cordon d'alimentation



POSITIONS ET INTERFACES



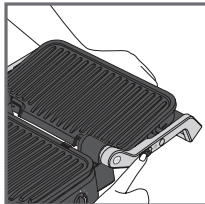
CHANGEMENT DE POSITION



Pour mettre en position four :

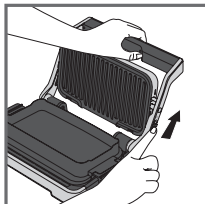
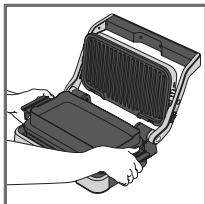
Ouvrez le grill, retirez la plaque inférieure et remplacez-la par l'accessoire four.

Attention : l'accessoire four se pose sur le grill sans verrouillage.



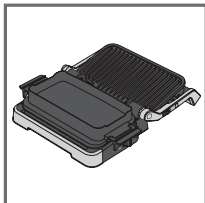
Pour mettre en position barbecue :

En ouvrant le grill, maintenez le loquet soulevé et accompagnez la poignée jusqu'à la position barbecue.



Pour mettre en position repas complet :

Placez l'accessoire four à la place de la plaque inférieure et ouvrez à 180° en suivant les étapes ci-dessus.



Attention : Vérifiez que le thermostat latéral est sur • avant d'ouvrir en barbecue ou position repas complet. Si le thermostat n'est pas sur •, le grill commencera à chauffer et vous avertira avec un signal sonore.

INDICATEUR DU NIVEAU DE CUISSON

Préchauffage



Couleur blanche clignotante : préchauffage en cours



Couleur blanche fixe avec signal sonore : prêt à cuire

Cuisson



Premier niveau de cuisson en cours



Premier niveau de cuisson atteint



Niveau saignant en cours



Niveau saignant atteint



Niveau à point en cours



Niveau à point atteint



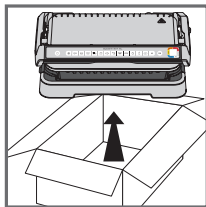
Niveau bien cuit en cours



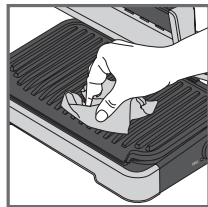
Niveau bien cuit atteint

Pour les différents programmes automatiques, Optigrill vous informe lorsque le niveau de cuisson désiré est atteint. Lorsqu'un niveau de cuisson est atteint, l'indicateur de cuisson devient fixe et le grill émet un signal sonore pour vous avertir.

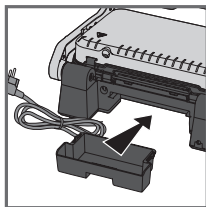
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



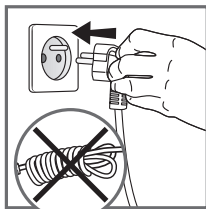
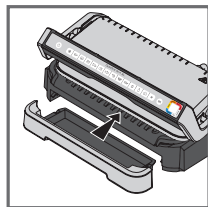
1



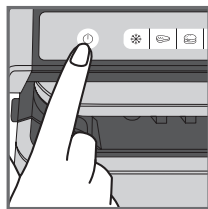
2



3



4



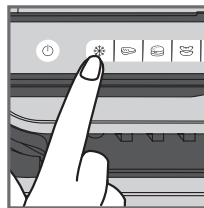
5

1. Enlevez tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil. Des anneaux coloriels additionnels sont fournis pour l'indicateur de cuisson. Vous pouvez coller l'anneau avec la langue que vous souhaitez sur l'anneau de cuisson d'origine.
 2. Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement les plaques avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle, rincez et séchez soigneusement.
 3. Installez les bacs à jus à l'avant et à l'arrière de l'appareil.
 4. Assurez-vous que les plaques supérieure et inférieure sont correctement positionnées dans le produit. Ne démarrez pas le préchauffage sans plaques. Branchez l'appareil sur le secteur (le cordon doit être entièrement déroulé).
 5. Appuyez sur le bouton marche / arrêt
- Attention :** Assurez vous qu'il n'y a pas d'aliments entre les plaques.

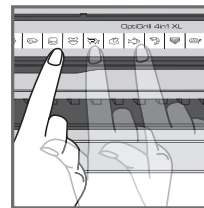
1. POSITION GRILL

A) UTILISATION D'UN PROGRAMME AUTOMATIQUE

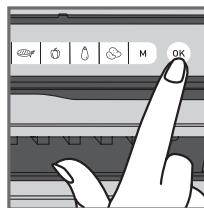
12 programmes automatiques : viande rouge, steak haché, saucisse, porc, poulet, poisson, fruits de mer, sandwich, poivron, aubergines, pomme de terre, steak végétal



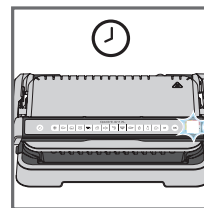
1



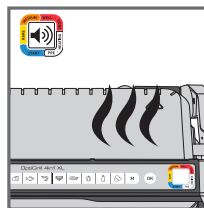
2



3



4



5

1. Si l'aliment à cuire est congelé, appuyez sur le bouton correspondant. Cette fonction fonctionne uniquement avec les programmes automatiques, pas en mode manuel.
2. Sélectionnez le programme de cuisson approprié en fonction du type d'aliment à cuire.

Conseil, notamment pour la viande : les résultats de cuisson des programmes automatiques peuvent varier selon l'origine, la découpe 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 programme de cuisson à utiliser, reportez-vous au guide de cuisson.

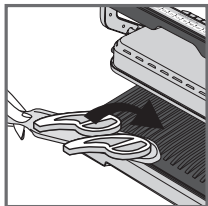
3. Appuyez sur le bouton « OK » : l'appareil commence le préchauffage et l'indicateur de niveau de cuisson clignote blanc.
- Remarque :** si vous sélectionnez un programme par erreur, éteignez l'appareil et recommencez les étapes précédentes.
4. Attendez que le préchauffage soit fini.
5. Un signal sonore retentit et l'indicateur du degré de cuisson cesse de clignoter blanc pour signaler que le 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 après un certain temps.

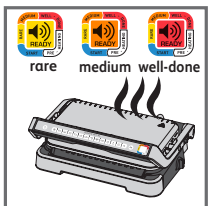
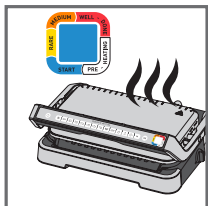
1. POSITION GRILL



6



7



8

6. Ouvrez le 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 après un certain temps

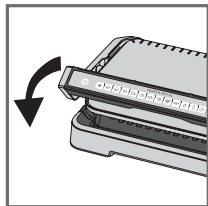
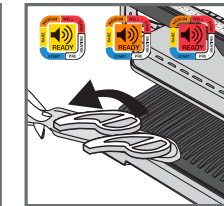
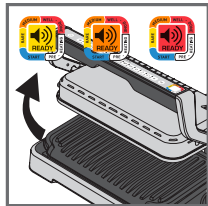
7. Fermez l'appareil pour débiter le cycle de cuisson. L'indicateur du degré de cuisson devient bleu pour indiquer que la cuisson est en cours (pour obtenir de meilleurs résultats, évitez d'ouvrir l'appareil ou de déplacer vos aliments pendant la cuisson). L'appareil sélectionne automatiquement le cycle de cuisson (temps et température) selon la quantité et l'épaisseur des aliments.

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

8. Selon le niveau de cuisson, l'indicateur change de couleur. Pendant que la cuisson est en cours, un signal sonore vous indique lorsqu'un nouveau niveau est atteint. Lorsque l'indicateur est jaune fixe et accompagné d'un signal sonore, votre aliment est saignant, orange fixe avec signal sonore, l'aliment est à point, rouge fixe avec signal sonore l'aliment est bien cuit.

Remarque : pour obtenir un degré de cuisson « bleu », retirez la viande quand l'indicateur de degré de cuisson devient bleu fixe. 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.

1. POSITION GRILL



10

9. Lorsque la couleur correspondant à votre degré de cuisson désiré apparaît fixe et que le signal sonore retentit, ouvrez l'appareil et retirez vos aliments.

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 final.

10. Lorsque la cuisson est terminée, retirez les aliments et fermez l'appareil. Le tableau de commandes s'allume et se met en mode « Sélection de programme ».

Commentaire : le système de sécurité mettra l'appareil hors tension automatiquement après un certain temps si aucun programme n'est sélectionné.

Fonction de maintien au chaud

Lorsque le niveau rouge est atteint, la cuisson est terminée, l'appareil active automatiquement la fonction de maintien au chaud, l'indicateur devient rouge et un signal sonore retentit toutes les 20 secondes. Si l'aliment est laissé sur le grill, il continuera de 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 temps.

Enchaîner sur une deuxième cuisson :

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

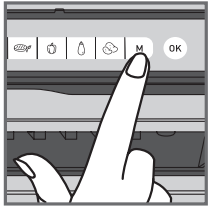
- Assurez-vous que l'appareil est fermé et qu'il n'y a pas d'aliments à l'intérieur.
- Sélectionnez le programme de cuisson approprié (cette étape est nécessaire même si le programme est le même que pour les aliments précédents).
- Appuyez sur le bouton « OK » pour commencer le préchauffage. Pendant le préchauffage, l'indicateur du degré de cuisson clignote blanc.
- Une fois le préchauffage terminé, un signal sonore retentit et l'indicateur du degré de cuisson devient blanc fixe.
- L'appareil est prêt à être utilisé une fois le préchauffage terminé. Ouvrez le grill et mettez les aliments sur la plaque.

Important :

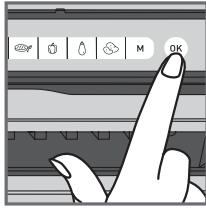
- Veuillez noter que le préchauffage est obligatoire pour chaque nouvelle cuisson. Avant de lancer le préchauffage, assurez-vous que l'appareil est fermé et qu'il n'y a pas d'aliments à l'intérieur. Attendez que le préchauffage soit terminé avant d'ouvrir le grill et de mettre des aliments à l'intérieur.
- Si le nouveau cycle de préchauffage est lancé immédiatement après la fin du cycle précédent, le temps de préchauffage sera plus court.

1. POSITION GRILL

B) UTILISATION DU MODE MANUEL



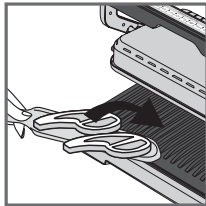
1



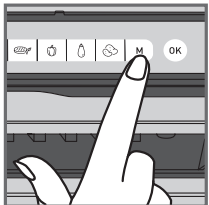
2



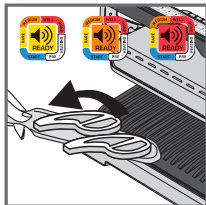
3



4



5



6

- Sélectionnez le mode manuel et la température de cuisson en cliquant sur M à plusieurs reprises jusqu'à ce que la couleur désirée s'affiche :

	110-125°C
	180-195°C
	220-235°C
	265-285°C

- Appuyez sur **OK** pour démarrer le préchauffage. L'indicateur de niveau de cuisson clignote de la couleur choisie : préchauffage en cours. Attendez la fin du préchauffage.
- Quand la température choisie est atteinte, l'indicateur arrête de clignoter et un signal sonore retentit : le grill est prêt à cuire
- Placez la nourriture sur le grill, la cuisson démarre.
- Vous pouvez ajuster la température pendant la cuisson.
- Surveillez la nourriture et retirez-la du grill lorsque la cuisson vous convient.

1. POSITION GRILL

C) GUIDE DE CUISSON

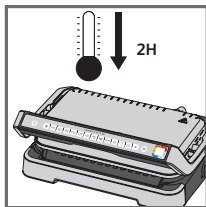
12 PROGRAMMES AUTOMATIQUES

	INDICATEUR DU NIVEAU DE CUISSON			
BOEUF	Bleu	Saignant	A point	Bien cuit
STEAK HACHÉ	-	Saignant	A point	Bien cuit
SAUCISSE	-	-	-	Bien cuit
PORC	-	-	-	Bien cuit
POULET	-	-	-	Bien cuit
POISSON	-	A point	A point plus	Bien cuit
FRUITS DE MER	-	A point	A point plus	Bien cuit
SANDWICH	-	Légèrement cuit	Toasté	Croustillant
POIVRON	-	-	Croquant	Fondant
AUBERGINES	-	-	-	Toasté
POMME DE TERRE	-	-	-	Toasté
STEAK VÉGÉTAL	-	-	-	Toasté

MODE MANUEL EN POSITION GRILL

	180-195°C	220-235°C	265-285°C
POMME DE TERRE			
COURGETTES			
AUBERGINES			
TOMATES			
ASPERGES			
CHAMPIGNONS			
ONIONS			
BROCOLI			
CAROTTES			
FENOUIL			
PATATES DOUCES			
POMMES EN RONDELLES			
ANANAS			
PÊCHE			

2. POSITION FOUR



1



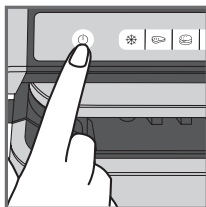
2



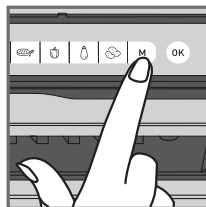
3



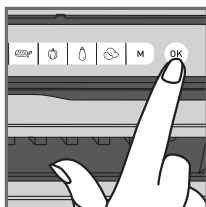
4



5



6



7



8

1. Si votre Optigrill est déjà en marche et que vous voulez utiliser votre accessoire four, débranchez le grill et laissez-le refroidir pendant au moins 2 heures.





2. Mettez les ingrédients dans l'accessoire four.

3. Ouvrez le grill, retirez la plaque de cuisson inférieure et remplacez la par votre accessoire four.

ATTENTION : Veillez à ce que la plaque grill supérieure soit correctement positionnée dans l'appareil.

4. Fermez le grill et appuyer sur le bouton marche/arrêt.

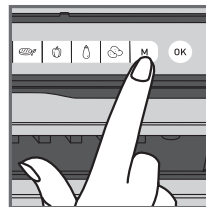
5. Sélectionnez le mode manuel et la température de cuisson en cliquant sur M à plusieurs reprises jusqu'à ce que la couleur désirée s'affiche :

	95-120°C
	165-190°C
	210-235°C
	245-270°C

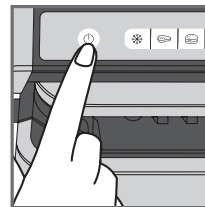
6. Démarrez le préchauffage en appuyant sur le bouton **OK**

7. Quand la température souhaitée est atteinte, le grill émet un signal sonore. Le processus de cuisson commence.

2. POSITION FOUR



8



9



10



11

8. Vous pouvez ajuster la température pendant la cuisson.

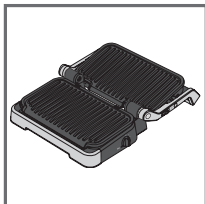
9. Surveillez la cuisson de la nourriture et lorsque celle-ci vous convient, terminez la cuisson en appuyant sur le bouton marche/arrêt. Les boutons s'éteignent, le grill arrête de chauffer et de cuire.

10. Ouvrez le grill et retirez l'accessoire four en le prenant par ses poignées

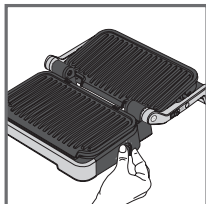
ATTENTION : Les surfaces sont chaudes, il est recommandé d'utiliser des gants. L'accessoire four est chaud, veillez à le placer sur une surface adaptée.

11. L'accessoire four passe au lave-vaisselle.

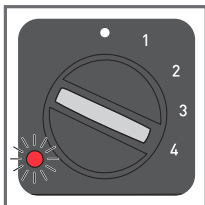
3. POSITION BARBECUE



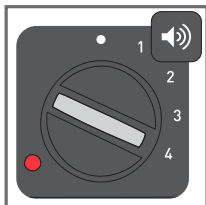
1



2



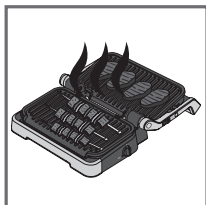
3



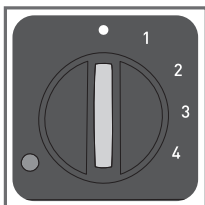
4



5



6



7

1. Ouvrez le grill en position barbecue. La cuisson est gérée avec le thermostat latéral.
2. Sélectionnez le réglage de température souhaité. Le thermostat définit la même température de cuisson pour les deux plaques.

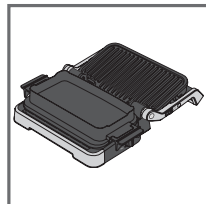
• Thermostat éteint
1: 80-100°C
2: 130-160°C
3: 170-200°C
4: 185-225°C

3. La led clignote rouge pendant le préchauffage.
4. Quand la led devient rouge fixe et que le signal sonore retentit, le grill est prêt à cuire.
5. Placez la nourriture sur le grill, la cuisson démarre.
6. Surveillez les aliments et retirez-les du grill lorsque la cuisson vous convient.
7. Eteignez l'appareil en positionnant le thermostat sur •.

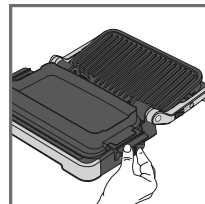
Commentaires :

- Vous pouvez changer le réglage de température pendant la cuisson. Si la température est changée en cours de cuisson, le grill ajuste la température selon le nouveau réglage.
- Si vous n'utilisez qu'une des deux plaques, privilégiez la plaque supérieure.

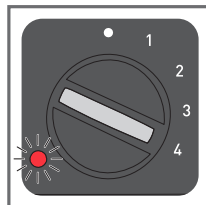
4. POSITION REPAS COMPLET



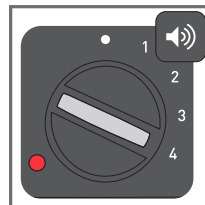
1



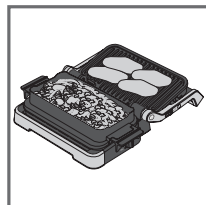
2



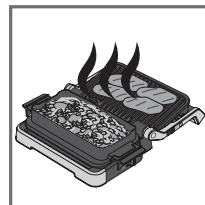
3



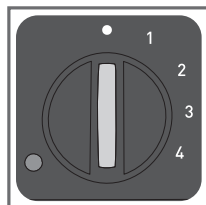
4



5



6



7

1. Placez le grill en position repas complet. La cuisson est gérée avec le thermostat latéral.
2. Sélectionnez le réglage de température souhaité. Le réglage du thermostat contrôle la température des deux plaques.

• Thermostat éteint
1: 80-100°C
2: 130-160°C
3: 170-200°C
4: 185-225°C

3. La led clignote rouge pendant le préchauffage.
4. Quand la led devient rouge fixe et que le signal sonore retentit, le grill est prêt à cuire.
5. Ajoutez les aliments sur le grill et dans l'accessoire four.
6. Surveillez les aliments et retirez-les du grill lorsque la cuisson vous convient.
7. Eteignez l'appareil en positionnant le thermostat sur •.

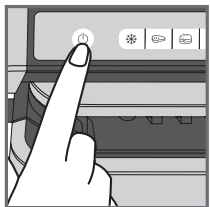
Commentaires :

- Vous pouvez changer le réglage de température pendant la cuisson. Si la température est changée en cours de cuisson, le grill ajuste la température selon le nouveau réglage.

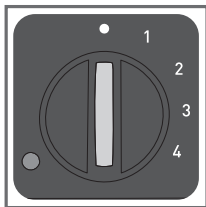
Conseils :

Si le temps de cuisson de votre accompagnement est plus long que celui de votre grillade, vous pouvez également commencer la cuisson en position four. Dans ce cas, reportez vous à la page 32 et suivez les étapes de 1 à 7. Lorsque le niveau de cuisson désiré est atteint, ouvrez votre grill en position repas complet. Le grill bascule automatiquement sur le thermostat latéral. Sélectionnez le réglage désiré à l'aide du thermostat. Lorsque la plaque grill est préchauffée, ajoutez l'aliment sur la plaque grill.

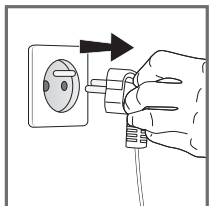
FIN DE CUISSON



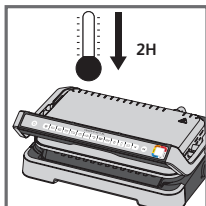
1



- Eteignez l'appareil :
 - Appuyez sur le bouton marche/arrêt en position grill et four.
 - Positionnez le thermostat sur • en position barbecue et repas complet
- Débranchez l'appareil.
- Laissez refroidir pendant au moins 2 heures. Pour éviter des brûlures accidentelles, laissez le grill refroidir complètement avant de procéder à son nettoyage.

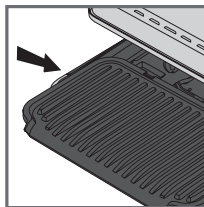


2

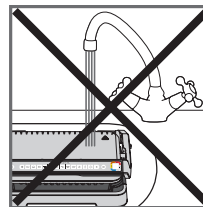


3

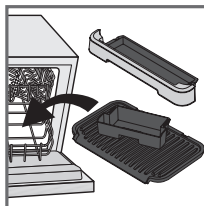
NETTOYAGE



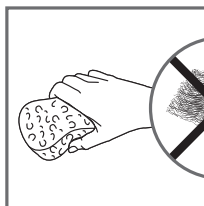
1



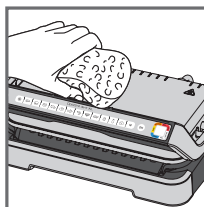
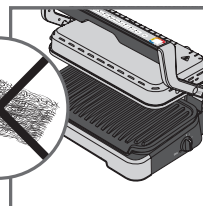
2



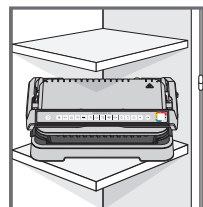
3



4



5













6

- Avant le nettoyage, retirez les plaques, les bacs à jus et l'accessoire four pour éviter d'endommager la surface de cuisson. Videz les bacs à jus et lavez-les dans de l'eau chaude légèrement savonneuse, puis essuyez-les soigneusement à l'aide d'un essuie-tout.
- N'immergez pas le grill dans de l'eau ou tout autre liquide.
- 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.
- Si vous ne voulez pas mettre les plaques, les bacs à jus et l'accessoire four 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.
- Pour nettoyer le capot du grill, passez une éponge imprégnée d'eau chaude et essuyez avec un chiffon doux et sec.
- Assurez-vous toujours que le grill est propre et sec avant de le ranger.

Toute réparation doit être effectuée par un représentant de service agré.

Guide de dépannage

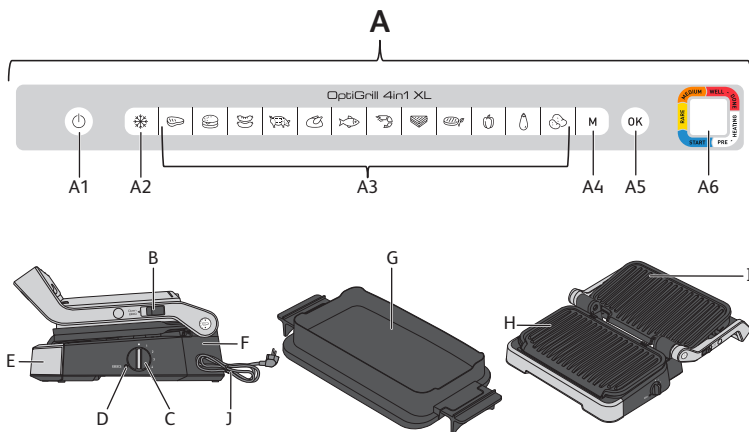
Problème	Cause	Solution
<p>Boutons M clignotant</p> <p>+  Indicateur bleu fixe</p> <p>+ Bouton OK clignotant</p>	<ul style="list-style-type: none"> Mise en marche de l'appareil ou démarrage d'un cycle de cuisson auto avec aliments et sans préchauffage des plaques (le mode manuel est automatiquement mis 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 M 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.
<p>L'appareil s'arrête tout seul pendant le cycle de préchauffage ou de cuisson.</p>	<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 local.
<p> Indicateur Violet clignotant</p> <p>+ bouton  /  /  /  clignotant</p> <p>+ bip intermittent</p> <p>L'appareil ne produit plus de signaux sonores.</p>	<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.
<p> Indicateur Violet clignotant</p> <p>+ bouton  clignotant</p> <p>+ signal sonore continu</p>	<ul style="list-style-type: none"> Panne de l'appareil 	<ul style="list-style-type: none"> Débranchez l'appareil et contactez votre service clientèle.
<p>Après la préchauffe, j'ai mis en place la nourriture et fermé l'appareil,  l'indicateur reste blanc et la cuisson ne démarre pas</p>	<ul style="list-style-type: none"> Vousre nourriture a une épaisseur supérieure à 4 cm. Vous n'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 OK.
<p>L'appareil se met en mode manuel</p> <p>+  Indicateur rouge clignotant</p> <p>+ bouton M temp control et OK allumés fixe</p>	<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.

INHOUDSOPGAVE

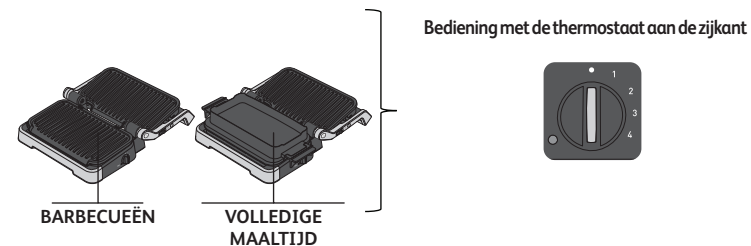
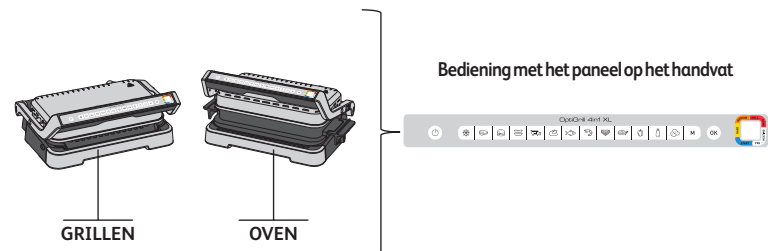
• Productbeschrijving	40
• Standen en interfaces	41
• Wijziging van stand	42
• Indicator voor garingsniveau	43
• Voor het eerste gebruik	44
• 1. De stand Grillen	45
a) Een automatisch programma gebruiken	45
b) De handmatige modus gebruiken	48
c) Kookgids	49
• 2. De ovenstand	50
• 3. De stand Barbecueën	52
• 4. De stand Volledige maaltijd	53
• Aan het eind van het gebruik	54
• Reiniging	55
• Probleemoplossingsgids	56

PRODUCTBESCHRIJVING

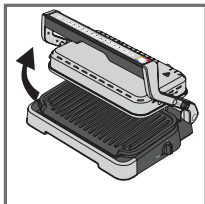
- A. Bedieningspaneel
- A1. Aan/Uit-knop
- A2. Functie voor bevroren voedsel
- A3. 12 Automatische kookprogramma's
- A4. Handmatige modus met 4 temperaturen
- A5. Bevestig de selectie en start het voorverwarmen
- A6. Indicator voor garingsniveau
- B. Ontgrendeling voor de standen Barbecueën en Volledige maaltijd
- C. Thermostaat aan de zijkant voor de standen Barbecueën en Volledige maaltijd
- D. Indicatielampje voor de standen Barbecueën en Volledige maaltijd
- E. Lekbak aan voorzijde
- F. Lekbak aan achterzijde
- G. Bakplaat
- H. Onderplaat
- I. Bovenplaat
- J. Netsnoer



STANDEN EN INTERFACES



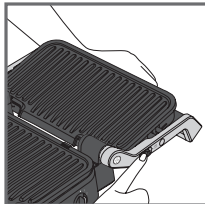
WIJZIGING VAN STAND



Overschakelen naar de ovenstand:

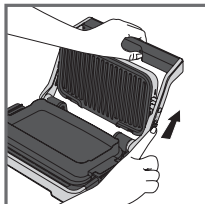
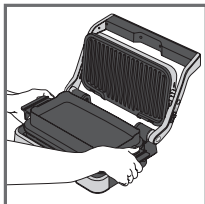
Open de grill, verwijder de onderste grillplaat en vervang deze door de bakplaat.

Let op: De bakplaat kan boven op de grill worden geplaatst zonder die vast te zetten.



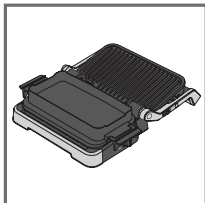
Overschakelen naar de stand Barbecueën:

Houd bij het openen van de grill de vergrendeling omhoog en zet de hendel in de stand Barbecueën 180° geopend.



Overschakelen naar de stand Volledige maaltijd:

Schuif de bakplaat op de plaats van de onderste plaat en open de grill vervolgens in de 180°-stand volgens bovenstaande stappen.



Let op: Controleer of de thermostaat aan de zijkant is ingesteld op • voordat u de grill in de stand Barbecueën of Volledige maaltijd opent. Als de thermostaat niet is ingesteld op •, begint de grill op te warmen en hoort u een piepgeluid.

INDICATOR VOOR GARINGSNIVEAU

Voorverwarmen



>



Knipperend witgekleurd lampje: bezig met voorverwarmen

Continu witgekleurd lampje en piepgeluid: klaar om te worden bereid

Bereiden



Eerste garingsniveau in uitvoering

Eerste garingsniveau bereikt

Niveau Rare in uitvoering

Niveau Rare bereikt

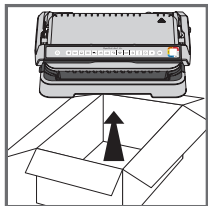
Niveau Medium rare in uitvoering

Niveau Medium rare bereikt

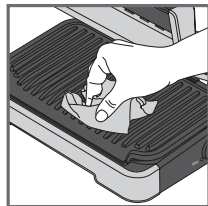
Niveau Well done in uitvoering

Niveau Well done bereikt

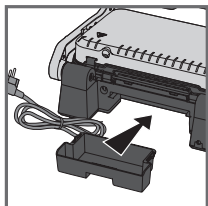
Voor elk automatisch programma laat OptiGrill u weten wanneer uw voedsel het gewenste garingsniveau heeft bereikt. Wanneer een garingsniveau is bereikt, blijft de kleurindicator branden en piept de grill om u te waarschuwen.



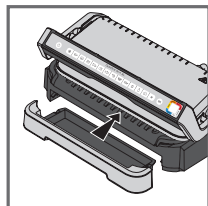
1



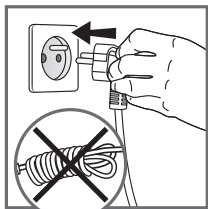
2



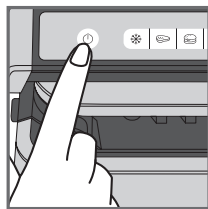
3



4



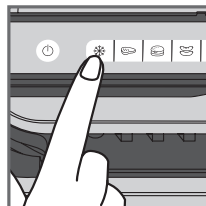
5



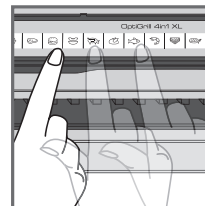
1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal, stickers en accessoires aan de binnen- en buitenkant van het apparaat. Er worden extra gekleurde ringstickers meegeleverd. U kunt de taal van uw voorkeur op de ring met de oorspronkelijke kleur plakken.
2. Maak de platen grondig schoon met warm water en een beetje afwasmiddel voordat u ze voor de eerste keer gebruikt. Spoel de platen schoon en droog ze grondig af.
3. Plaats de verwijderbare lekbakken aan de voor- en achterzijde van het apparaat.
4. Zorg ervoor dat de bovenste en onderste platen correct in het product zijn geplaatst. Schakel het voorverwarmen niet in zonder de platen. Sluit het apparaat aan op het stopcontact (het snoer moet volledig worden afgewikkeld).
5. Druk op de aan/uit-knop.
Let op: Zorg ervoor dat er geen voedsel tussen de platen zit

A) EEN AUTOMATISCH PROGRAMMA GEBRUIKEN

12 automatische programma's: rood vlees, hamburger, worst, varkensvlees, kip, vis, zeevruchten, sandwich, pepers, aardappelen, aubergine, Vegetarische burger



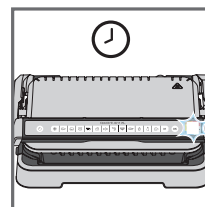
1



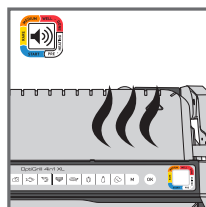
2



3



4



5

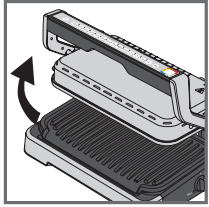
1. Als het voedsel dat u wilt bereiden bevroren is, drukt u op de bijbehorende knop. Deze functie is alleen beschikbaar wanneer u met de automatische programma's kookt, niet in de handmatige modus.
2. Selecteer het juiste kookprogramma op basis van het soort voedsel dat u wilt bereiden.

Tip, met name voor vlees: De bereidingsresultaten van de automatische programma's kunnen variëren, afhankelijk van de herkomst, het snijden en de kwaliteit van het voedsel dat wordt bereid. De programma's zijn ingesteld en getest op voedsel van goede kwaliteit. Houd ook rekening met de dikte van het vlees tijdens het bereiden; bereid geen voedsel met een dikte van meer dan 4 cm. Als u niet zeker weet welk kookprogramma u moet gebruiken, raadpleegt u de kookgids op pagina 49.

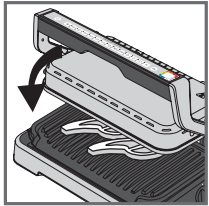
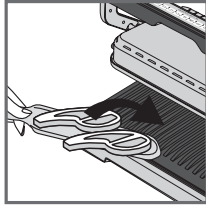
3. Druk op de knop **OK**: het apparaat begint met voorverwarmen en de indicator voor garingsniveau knippert wit.
- NB:** Als u het verkeerde programma hebt gekozen, schakelt u het apparaat uit en herhaalt u de stappen.
4. Wacht tot het voorverwarmen is voltooid.
5. Wanneer de niveau-indicator stopt met wit knipperen en de grill piept, is het voorverwarmen voltooid en is de grill klaar om te worden gebruikt.

Opmerkingen: Als het apparaat na het voorverwarmen gesloten blijft, schakelt het veiligheidssysteem het apparaat na enige tijd uit.

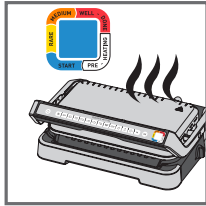
1. DE STAND GRILLEN



6



7



8

6. Open de grill en plaats de etenswaren op de bakplaat.

Opmerkingen: Als het apparaat te lang open blijft, zal het beveiligingssysteem het apparaat automatisch na enige tijd uitschakelen.

7. Sluit het apparaat om de bakcyclus te starten. De indicator voor garingsniveau wordt blauw om aan te geven dat de bereiding wordt uitgevoerd (open of verplaat uw voedsel niet tijdens het bakproces voor het beste resultaat). Het apparaat past de bakcyclus (tijd en temperatuur) automatisch aan afhankelijk van de dikte en hoeveelheid van het voedsel.

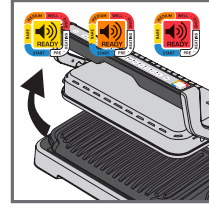
Opmerking voor zeer dunne stukken voedsel: Sluit het apparaat. De knop **OK** knippert en de indicator blijft wit branden totdat u op **OK** drukt. Druk op **OK** om ervoor te zorgen dat het apparaat het voedsel herkent en de bakcyclus start.

8. Afhankelijk van het garingsniveau verandert het indicatielampje van kleur. Tijdens het bakken hoort u een pieptoon telkens wanneer een garingsniveau wordt bereikt. Wanneer het indicatielampje geel met een pieptoon is, is het voedsel rare, wanneer het oranje met een pieptoon is, is het voedsel medium en wanneer het rood met een pieptoon is, is het voedsel well-done.

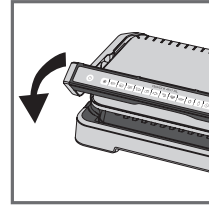
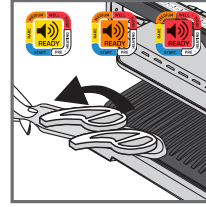
Opmerking: Als u van very rare vlees houdt, verwijder dan het vlees wanneer de indicator voor garingsniveau onafgebroken blauw brandt.

Let op: vooral bij vlees is het normaal dat de garingsresultaten variëren afhankelijk van het type, de kwaliteit en de herkomst van het voedsel.

1. DE STAND GRILLEN



9



10

9. Wanneer de kleur die overeenkomt met het gewenste garingsniveau constant wordt en u een pieptoon hoort, opent u het apparaat en haalt u het voedsel eruit.

Opmerking: Als u voedsel voor verschillende persoonlijke smaken wilt bereiden, opent u de grill en verwijdert u het voedsel wanneer het gewenste niveau is bereikt. Sluit vervolgens de grill en ga verder met het bereiden van het andere eten. Het programma gaat door met de bakcyclus tot het uiteindelijke niveau is bereikt.

10. Als u klaar bent met bakken, verwijdert u het voedsel en sluit u het apparaat. Het bedieningspaneel licht op en stelt zichzelf in op de modus 'programma kiezen'.

Opmerkingen: Het beveiligingssysteem wordt na enige tijd automatisch uitgeschakeld als er geen programma wordt geselecteerd.

Warmhoudfunctie

Zodra het rode niveau is bereikt, is het bereiden voltooid, activeert het apparaat automatisch de warmhoudfunctie, brandt het indicatielampje rood en begint het apparaat elke 20 seconden te piepen. Als er voedsel op de grill achterblijft, blijft het bakken terwijl de bakplaten afkoelen. U kunt de pieptoon deactiveren door op de knop **OK** te drukken.

Opmerking: Het beveiligingssysteem schakelt het apparaat na een tijdje automatisch uit.

Direct een tweede portie bereiden:

Zodra uw eerste portie voedsel klaar is met bakken:

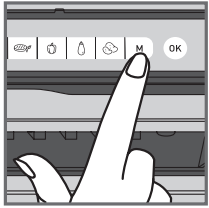
- Zorg ervoor dat het apparaat gesloten is en dat er geen voedsel in zit.
- Selecteer het bakprogramma (deze stap is nodig, zelfs als het programma hetzelfde is als voor het voedsel dat u zojuist hebt bereid)
- Druk op de knop **OK** om het voorverwarmen te starten. Tijdens het voorverwarmen knippert de indicator voor garingsniveau wit.
- Zodra het voorverwarmen is voltooid, piept het apparaat en brandt het indicatielampje wit.
- Het apparaat is klaar voor gebruik zodra het voorverwarmen is voltooid. Open de grill en plaats de etenswaren in het apparaat.

Belangrijk:

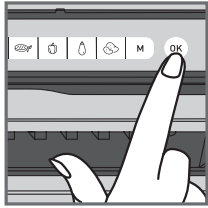
- Houd er rekening mee dat voor elke nieuwe portie voorverwarmen nodig is. Zorg ervoor dat het apparaat is gesloten en dat er geen voedsel in zit voordat u het apparaat voorverwarmt. Wacht tot het voorverwarmen is voltooid voordat u de grill opent en er etenswaren in doet.
- Als de nieuwe voorverwarmingscyclus onmiddellijk na het einde van de vorige cyclus wordt geactiveerd, wordt de voorverwarmingstijd verkort.

1. DE STAND GRILLEN

B) DE HANDMATIGE MODUS GEBRUIKEN



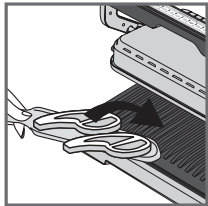
1



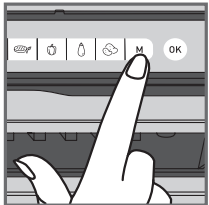
2



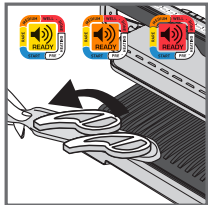
3



4



5



6

1. Selecteer de handmatige modus en de bereidingstemperatuur door meerdere keren op M te klikken totdat de kleur overeenkomt met de gewenste temperatuur:

	110-125°C
	180-195°C
	220-235°C
	265-285°C

2. Druk op OK om te beginnen met voorverwarmen. De indicator voor garingsniveau knippert met de gekozen kleur: het apparaat wordt voorverwarmd. Wacht tot het voorverwarmen is voltooid.
3. Wanneer de gewenste temperatuur is bereikt, stopt het lampje met knipperen en piept de grill: de grill is klaar om te worden gebruikt.
4. Doe de etenswaren in de grill. Het bakproces begint.
5. U kunt de temperatuur tijdens het bakken aanpassen.
6. Kijk hoe het voedsel bakt en verwijder het wanneer u het naar wens is.

1. DE STAND GRILLEN

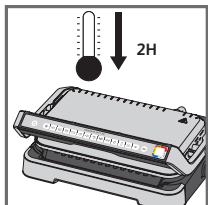
C) KOOKGIDS 12 AUTOMATISCHE KOOKPROGRAMMA'S

	INDICATEUR DU NIVEAU DE CUISSON			
RUNDVLEES:	Erg rauw van binnen (blauw)	Rauw van binnen	Medium	Doorbakken
HAMBURGER	-	Rauw	Medium	Doorbakken
WORSTJES	-	-	-	Doorbakken
VARKENSVLEES:	-	-	-	Doorbakken
KIP	-	-	-	Doorbakken
VIS	-	Medium	Medium/Doorbakken	Doorbakken
ZEEVRUCHTEN	-	Medium	Medium/Doorbakken	Doorbakken
SANDWICH	-	Licht gaar	Gegrild	Knapperig
PEPERS	-	-	Licht gegrild	Gegrild
AARDAPPELEN	-	-	-	Gegrild
AUBERGINE	-	-	-	Gegrild
VEGETARISCHE BURGER	-	-	-	Gegrild

HANDMATIGE MODUS IN DE STAND GRILLEN

	180-195°C	220-235°C	265-285°C
AARDAPPELEN			
COURGETTE/POMPOEN			
AUBERGINE			
TOMAAT			
ASPERGES			
PADDENSTOELEN			
UI			
BROCCOLI			
MINI-WORTELEN			
VENKEL			
ZOETE AARDAPPELEN			
APPEL (SCHIJFJES)			
ANANAS			
PERZIK			

2. DE OVENSTAND



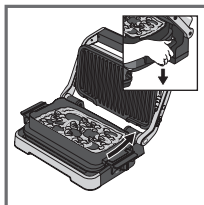
1



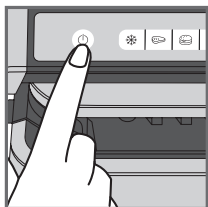
2



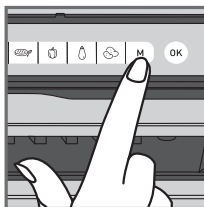
3



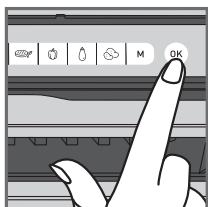
4



5



6







7



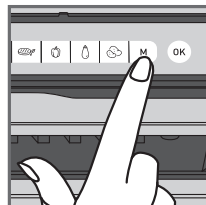
8

- Als uw OptiGrill al is ingeschakeld en u de bakplaat wilt gebruiken, haal dan de stekker uit het stopcontact en laat de grill ten minste 2 uur afkoelen.
- Leg de ingrediënten op de bakplaat.
- Open de grill, verwijder de onderste grillplaat en vervang deze door de bakplaat.
LET OP: Zorg ervoor dat de bovenste grillplaat goed in het apparaat is geplaatst.
- Sluit de grill en druk op de aan/uit-knop.
- Selecteer de handmatige modus en de bereidingstemperatuur door meerdere keren op M te klikken totdat de kleur overeenkomt met de gewenste temperatuur:

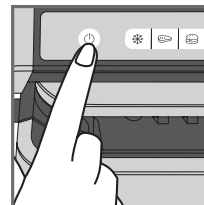
	95-120°C
	165-190°C
	210-235°C
	245-270°C

- Begin met voorverwarmen door op de knop OK te drukken.
- Wanneer de gewenste temperatuur is bereikt, piept de grill en begint het bakproces.

2. DE OVENSTAND



8



9



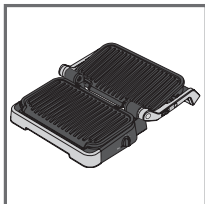
10



11

- U kunt de temperatuur tijdens het bakken aanpassen.
- Kijk hoe het voedsel wordt gebakken. Als u het gerecht naar wens wilt koken, kunt u het koken beëindigen door op de aan/uit-knop te drukken. Alle knoppen worden uitgeschakeld, de grill stopt met verwarmen/bakken.
- Open de grill en verwijder de bakplaat van de grill met de handvaten.
LET OP: Hete oppervlakken, het gebruik van handschoenen wordt aanbevolen. De bakplaat is heet. Plaats deze op een geschikt oppervlak.
- De bakplaat kan in de vaatwasmachine.

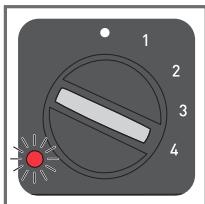
3. DE STAND BARBECUEËN



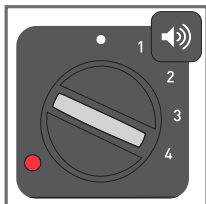
1



2



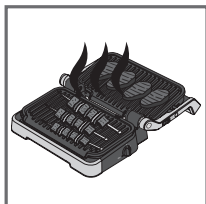
3



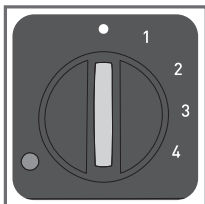
4



5



6



7

1. Open de grill in de stand Barbecueën. Het bakken wordt geregeld met de thermostaat aan de zijkant.
2. Selecteer de gewenste temperatuurinstelling. De thermostaat stelt voor beide platen dezelfde bereidingstemperatuur in:

• **thermostaat uitgeschakeld**

1: 80-100°C

2: 130-160°C

3: 170-200°C

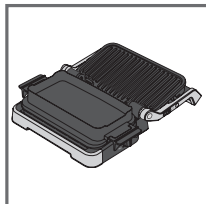
4: 185-225°C

3. Het zij-indicatielampje knippert rood tijdens het voorverwarmen.
4. Wanneer het indicatielampje rood blijft branden en de grill piept, is de grill klaar voor gebruik.
5. Doe de etenswaren in de grill.
6. Kijk hoe het voedsel wordt bereid en verwijder het zodra het gaar is.
7. Schakel het apparaat uit door de thermostaat in te stellen op •.

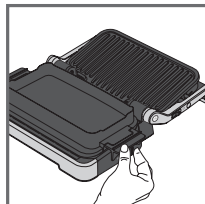
Opmerkingen:

- U kunt de temperatuur tijdens het bereiden wijzigen. Als deze tijdens de bereiding wordt gewijzigd, stelt de grill de temperatuur in op de nieuwe stand.
- Als u voedsel alleen op één plaat bereidt, gebruik dan de bovenste.

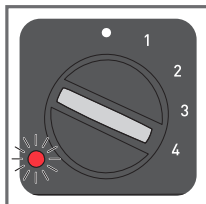
4. DE STAND VOLLEDIGE MAALTIJD



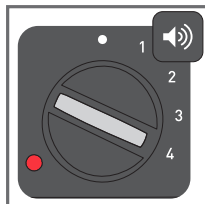
1



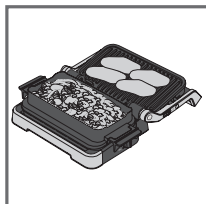
2



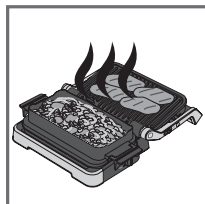
3



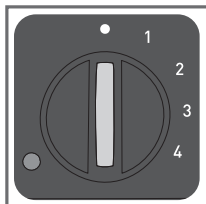
4



5



6



7

1. Zet de grill in de stand Volledige maaltijd. Het bakken wordt geregeld met de thermostaat aan de zijkant.
2. Selecteer de gewenste temperatuurinstelling. De thermostaat regelt de bereidingstemperatuur voor beide platen.

• **thermostaat uitgeschakeld**

1: 80-100°C

2: 130-160°C

3: 170-200°C

4: 185-225°C

3. Het zij-indicatielampje knippert rood tijdens het voorverwarmen.
4. Wanneer het indicatielampje rood blijft branden en de grill piept, is de grill klaar voor gebruik.
5. Leg de etenswaren op de grill en op de bakplaat.
6. Kijk hoe het voedsel wordt bereid en verwijder het zodra het gaar is.
7. Schakel het apparaat uit door de thermostaat in te stellen op •.

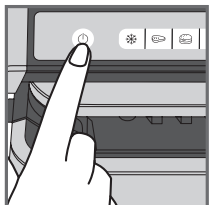
Opmerkingen:

- U kunt de temperatuur tijdens het bereiden wijzigen. Als deze tijdens de bereiding wordt gewijzigd, stelt de grill de temperatuur in op de nieuwe stand.

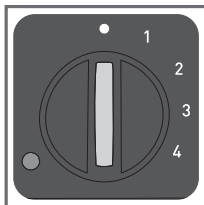
Tips:

Als het langer duurt om uw bijgerecht te bereiden dan de etenswaren die u aan het grillen bent, kunt u ook in de ovenstand beginnen. Als u dit doet, raadpleegt u pagina 50 en volgt u de stappen 1 t/m 7. Open de grill in de stand Volledige maaltijd wanneer het voedsel naar wens is bereid. De grill schakelt automatisch over naar de thermostaat aan de zijkant. Kies de gewenste temperatuurinstelling met behulp van de thermostaat. Wanneer de grillplaat is voorverwarmd, legt u de etenswaren erop.

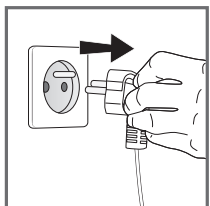
AAN HET EIND VAN HET GEBRUIK



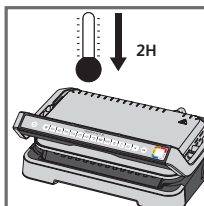
1



- Het apparaat uitschakelen:
 - Druk in de grill-/ovenstand op de aan/uit-knop op het handvat.
 - Stel de thermostaat aan de zijkant in op de stand Barbecueën/Volledige maaltijd.
- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
- Laat het apparaat ten minste 2 uur afkoelen. Laat de grill goed afkoelen voordat u deze schoonmaakt om brandwonden te voorkomen.

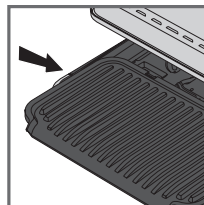


2

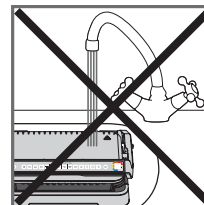


3

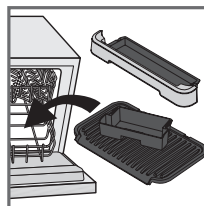
REINIGING



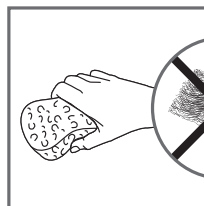
1



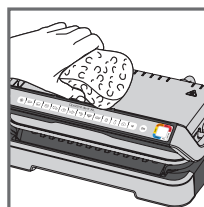
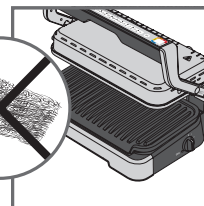
2



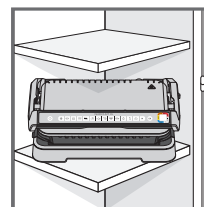
3



4



5



6

- Ontgrendel en verwijder de platen, lekbakken en bakplaat voordat u ze schoonmaakt om schade aan het bakoppervlak te voorkomen. Laat de lekbakken leeglopen, was ze in water met een mild sopje en droog ze grondig met keukenpapier.
- Dompel de behuizing van de grill nooit onder in water of een andere vloeistof.
- Het apparaat en het snoer kunnen niet in de vaatwasmachine. De verwarmingselementen, zichtbare en toegankelijke onderdelen, mogen niet worden gereinigd nadat de platen zijn verwijderd. Als deze erg vuil zijn, wacht dan tot het apparaat volledig is afgekoeld en maak ze schoon met een droge doek.
- Als u de kookplaten, lekbakken en bakschaal niet in de vaatwasmachine wilt wassen, gebruik dan warm water en een beetje afwasmiddel om deze schoon te maken. Spoel ze vervolgens grondig af om eventuele resten te verwijderen. Veeg ze voorzichtig droog met keukenpapier. Maak geen enkel onderdeel van de grill schoon met een metalen schuursponsje, staalwol of een agressief schoonmaakmiddel. Gebruik alleen een nylon of niet-metalen schoonmaakspons.
- Maak de grillhoes schoon door deze af te vegen met een warme, natte spons en te drogen met een zachte, droge doek.
- Zorg er altijd voor dat de grill schoon en droog is voordat u deze opbergt.

Alle reparaties moeten worden uitgevoerd door een erkende servicevertegenwoordiger.

Probleemoplossingsgids

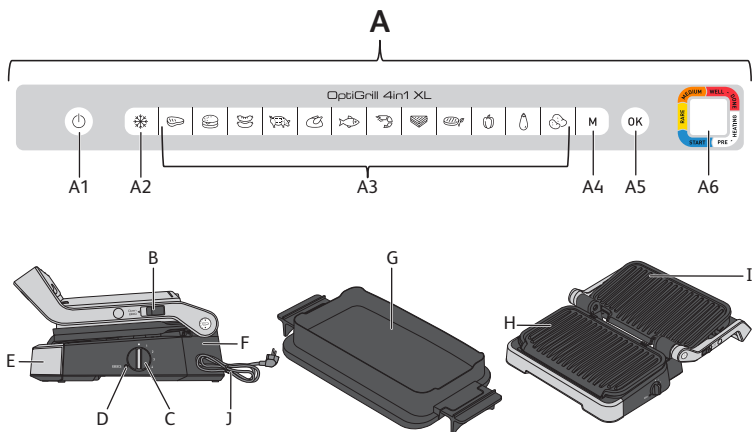
Probleem	Oorzaak	Oplossing
<p>Knop knippert</p> <p>+ Gaarheidsindicator is continu blauw</p> <p>+ Knipperende toets</p>	<ul style="list-style-type: none"> Het apparaat inschakelen of een automatisch kookprogramma starten met eten en zonder het voorverwarmen van de platen (manuele modus is automatisch geactiveerd). 	<ul style="list-style-type: none"> 2 mogelijkheden: <ul style="list-style-type: none"> Kies de temperatuur door op te drukken en vervolgens op 'OK'. Laat alles garen en houd toezicht op de bereiding (want handmatige stand). Schakel het apparaat uit, verwijder het voedsel, sluit het apparaat op de correcte manier, herprogrammeer het apparaat en wacht tot het klaar is met voorverwarmen.
<p>Het apparaat stopt vanzelf tijdens het voorverwarmen of bakken.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Het apparaat is tijdens het bakken te lang open blijven staan. Het apparaat bleef te lang inactief na het einde van de voorverwarming of het warmhoud proces. 	<ul style="list-style-type: none"> Trek de stekker uit het stopcontact, wacht 2 tot 3 minuten en start het proces opnieuw op. Let er de volgende keer dat u het apparaat gebruikt op dat u het snel opent en sluit, om zó de beste bakresultaten te verkrijgen. Neem contact op met de klantenservice van als het probleem zich nog eens voordoet.
<p> Knipperend paars lichtje</p> <p>+ knipperende / / / / </p> <p>+ onderbroken piep</p>	<ul style="list-style-type: none"> Defect van het apparaat Product bewaard of gebruikt in een te koude ruimte. 	<ul style="list-style-type: none"> Trek de stekker uit het stopcontact, steek de stekker er meteen weer in en start een voorverwarmingscyclus op. Contacteer de klantenservice als het probleem aanhoudt.
<p>Het apparaat laat geen geluidssignaal meer horen.</p>		
<p> Knipperend paars lampje</p> <p>+ Knipperende toets</p> <p>+ permanent geluidssignaal</p>	<ul style="list-style-type: none"> Defect van het apparaat 	<ul style="list-style-type: none"> Trek de stekker uit het stopcontact en contacteer de klantenservice.
<p>Na het voorverwarmen heb ik het voedsel tussen de platen gelegd en het apparaat gesloten, maar het lampje blijft wit en de bereiding start niet.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Uw voedsel is dikker dan 4 cm. U hebt de grill niet helemaal geopend om de voeding te plaatsen. Voedsel niet gedetecteerd 	<ul style="list-style-type: none"> Het voedsel mag niet dikker zijn dan 4 cm. Open de grill volledig en sluit dan weer. Bevestig het begin van de bereiding met een druk op de toets
<p>Het apparaat gaat over op handmatige stand.</p> <p>+ Knipperend rood lampje</p> <p>+ knop temperatuurcontrole en lampje is continu aan</p>	<ul style="list-style-type: none"> De voorverwarmingstijd is nog niet afgelopen. 	<ul style="list-style-type: none"> Laat alles garen en houd toezicht op de bereiding (want handmatige stand). Of Schakel de grill uit, verwijder het voedsel, sluit de grill, kies opnieuw het gewenste programma en wacht tot het klaar is met voorverwarmen.

INDICE

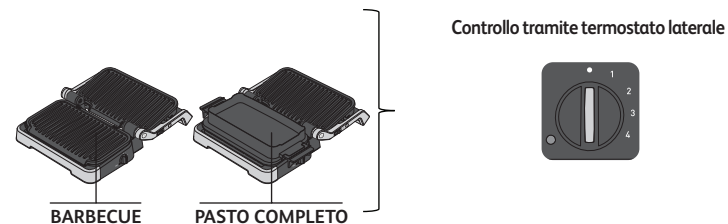
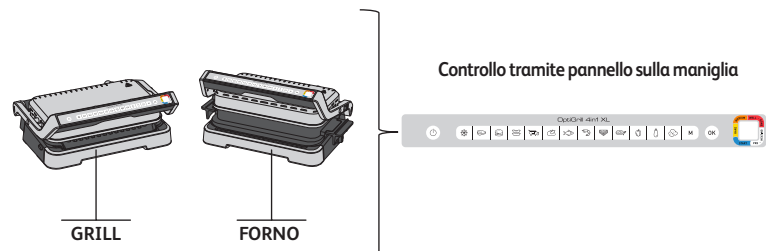
- Descrizione del prodotto 58
- Posizioni e interfacce 59
- Cambio di posizione 60
- Indicatore del livello di cottura 61
- Prima del primo utilizzo 62
- 1. Posizione grill 63
 - a) Usare un programma automatico 63
 - b) Uso della modalità manuale 66
 - c) Guida alla cottura 67
- 2. Posizione forno 68
- 3. Posizione barbecue 70
- 4. Posizione pasto completo 71
- A fine utilizzo 72
- Pulizia 73
- Guida alla risoluzione dei problemi 74

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

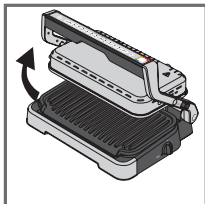
- A. Pannello di controllo
- A1. Pulsante di accensione/spegnimento
- A2. Funzione Alimenti surgelati
- A3. 12 Programmi automatici di cottura
- A4. Modalità manuale a 4 temperature
- A5. Confermare la selezione e avviare il preriscaldamento
- A6. Indicatore del livello di cottura
- B. Fermo di rilascio per posizioni barbecue e pasto completo
- C. Termostato laterale per posizioni barbecue e pasto completo
- D. Spia luminosa per posizioni barbecue e pasto completo
- E. Vassoio raccogliogocce anteriore
- F. Vassoio raccogliogocce posteriore
- G. Accessorio da forno
- H. Piastra inferiore
- I. Piastra superiore
- J. Cavo di alimentazione



POSIZIONI E INTERFACCE



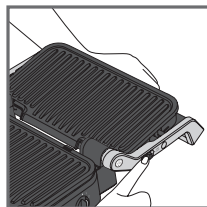
CAMBIO DI POSIZIONE



Passare alla posizione forno:

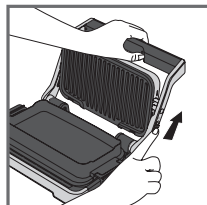
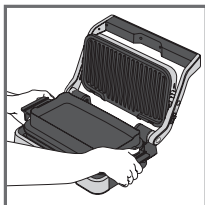
aprire il grill, rimuovere la piastra grill inferiore e sostituirla con l'accessorio da forno.

Attenzione: l'accessorio da forno è posizionato sul grill senza essere bloccato in posizione.



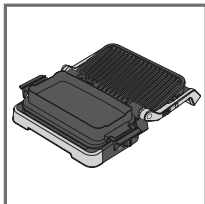
Passare alla posizione barbecue:

quando si apre il grill, tenere sollevato il fermo di rilascio e portare la maniglia in posizione barbecue aperta a 180°.



Passare alla posizione pasto completo:

inserire l'accessorio da forno al posto della piastra inferiore, quindi aprire il grill a 180° seguendo la procedura descritta sopra.



Attenzione: controllare che il termostato laterale sia impostato su **•** prima di aprire il grill in posizione barbecue o pasto completo. Se il termostato non è su **•**, il grill inizia a riscaldarsi e verrà emesso un segnale acustico.

INDICATORE DEL LIVELLO DI COTTURA

Preriscaldamento



Spia bianca lampeggiante: preriscaldamento in corso



Spia bianca fissa e segnale acustico: pronto per cucinare

Cottura



Primo livello di cottura in corso



Primo livello di cottura raggiunto



Livello Cottura al sangue in corso



Livello Cottura al sangue raggiunto



Livello Cottura media in corso



Livello Cottura media raggiunto



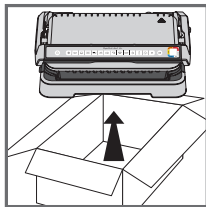
Livello Ben cotto in corso



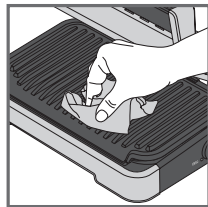
Livello Ben cotto raggiunto

Per ogni programma automatico, OptiGrill avvisa l'utente quando viene raggiunto il livello di cottura desiderato. Quando viene raggiunto un livello di cottura, l'indicatore colorato diventa fisso e il grill emette un segnale acustico per avvisare l'utente.

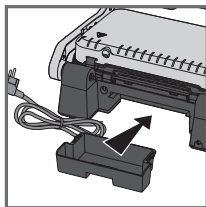
PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO



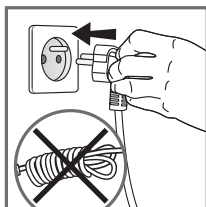
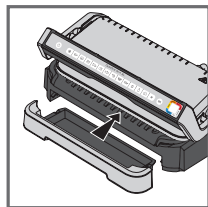
1



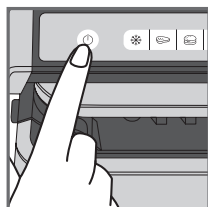
2



3



4



5

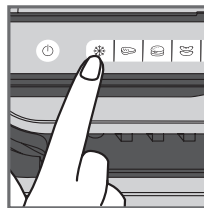
1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio, gli adesivi e gli accessori dall'interno e dall'esterno dell'apparecchio. Sono forniti adesivi ad anello colorati aggiuntivi. È possibile incollare la lingua preferita sull'anello di colore originale.
2. Prima di utilizzare le piastre per la prima volta, pulirle accuratamente con acqua calda e un po' di detersivo per piatti, sciacquarle e asciugarle accuratamente.
3. Posizionare i vassoi raccogliogocce rimovibili sulla parte anteriore e posteriore dell'apparecchio.
4. Assicurarsi che le piastre di cottura superiore e inferiore siano posizionate correttamente nell'apparecchio. Non attivare il preriscaldamento senza le piastre. Collegare l'apparecchio alla presa di corrente (il cavo deve essere completamente srotolato).
5. Premere il pulsante di avvio/arresto.

Attenzione: assicurarsi che non vi siano alimenti tra le piastre

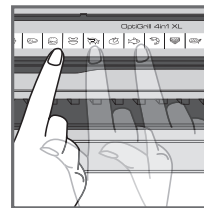
1. POSIZIONE GRILL

A) USARE UN PROGRAMMA AUTOMATICO

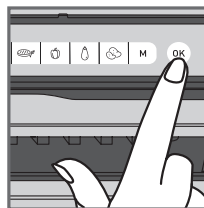
12 programmi automatici: carne rossa, hamburger, salsicce, maiale, pollo, pesce, frutti di mare, sandwich, peperoni, melanzane, patate, bistecca vegetariana



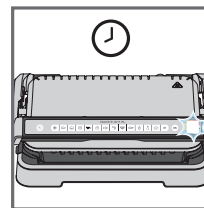
1



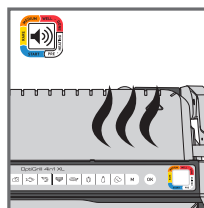
2



3



4



5

1. Se il cibo che si desidera cuocere è congelato, premere il pulsante corrispondente. Questa funzione è disponibile solo durante la cottura con i programmi automatici, non in modalità manuale.
2. Selezionare il programma di cottura appropriato in base al tipo di cibo che si desidera cucinare.

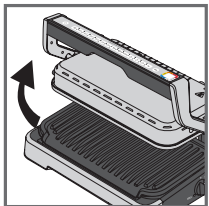
Consiglio, specialmente per la carne: i risultati della cottura con i programmi automatici possono variare a seconda dell'origine, del taglio e della qualità del cibo che viene cotto, i programmi sono stati impostati e testati per un cibo di buona qualità.

Allo stesso modo, deve essere preso in considerazione lo spessore della carne durante la cottura; non si devono cuocere cibi con uno spessore superiore a 4 cm. In caso di dubbi sul programma di cottura da utilizzare, fare riferimento alla pagina 67 della guida alla cottura.

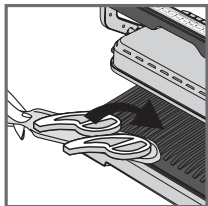
3. Premere il pulsante "OK": l'apparecchio inizia il preriscaldamento e l'indicatore del livello di cottura lampeggia in bianco.
4. Attendere il completamento del preriscaldamento.
5. Quando l'indicatore del livello smette di lampeggiare in bianco e il grill emette un segnale acustico, il preriscaldamento è completo e il grill è pronto per la cottura.

Commenti: al termine del preriscaldamento, se l'apparecchio rimane chiuso, il sistema di sicurezza spegnerà l'apparecchio dopo un po' di tempo.

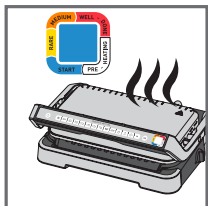
1. POSIZIONE GRILL



6



7



8

6. Aprire il grill e posizionare gli alimenti sulla piastra di cottura.

Commenti: se l'apparecchio rimane aperto troppo a lungo, il sistema di sicurezza spegnerà automaticamente l'apparecchio dopo un po' di tempo.

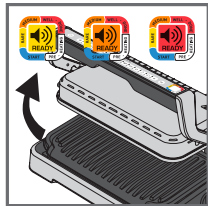
7. Chiudere l'apparecchio per avviare il ciclo di cottura. L'indicatore del livello di cottura diventa blu a indicare che la cottura è in corso (per risultati ottimali, non aprire o spostare il cibo durante la cottura). L'apparecchio calcola automaticamente i parametri di cottura (tempo e temperatura) in base alla quantità e allo spessore degli alimenti.

Nota per i pezzi molto sottili di alimenti: chiudere l'apparecchio, il pulsante **OK** lampeggia e l'indicatore rimane bianco fisso fino a quando non si preme **OK**. Premere **OK** per verificare che l'apparecchio riconosca gli alimenti e che il ciclo di cottura inizi.

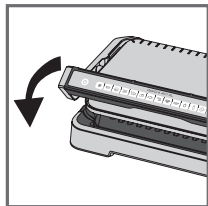
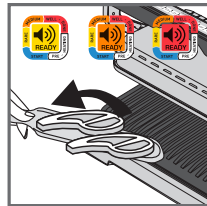
8. A seconda del livello di cottura, la spia luminosa cambia colore. Durante la cottura, viene emesso un segnale acustico ogni volta che viene raggiunto il livello di cottura. Quando la spia è gialla con un segnale acustico, gli alimenti sono "al sangue", arancione con un segnale acustico, gli alimenti sono mediamente cotti e rossa con un segnale acustico, gli alimenti sono ben cotti.

Nota: se si desidera una carne molto al sangue, toglierla quando l'indicatore del livello di cottura raggiunge il blu fisso. Soprattutto per la carne, è normale che i risultati della cottura possano variare a seconda del tipo, della qualità e della provenienza.

1. POSIZIONE GRILL



9



10

9. Quando il colore corrispondente al livello di cottura desiderato diventa fisso e viene emesso un segnale acustico, aprire l'apparecchio e rimuovere gli alimenti.

Nota: se si desidera cuocere gli alimenti in base ai diversi gusti personali, aprire il grill e rimuovere il cibo una volta raggiunto il livello desiderato, quindi chiudere il grill e continuare la cottura degli altri alimenti. Il programma continuerà il suo ciclo di cottura fino a raggiungere il livello finale.

10. Al termine della cottura, rimuovere gli alimenti e chiudere l'apparecchio. Il pannello di controllo si accende e si imposta sulla modalità "scelta del programma".

Commento: il sistema di sicurezza si spegne automaticamente dopo un certo periodo di tempo se non viene effettuata alcuna selezione del programma.

Funzione di mantenimento al caldo

Una volta raggiunto il livello rosso, la cottura è terminata, l'apparecchio attiva automaticamente la funzione di mantenimento al caldo, la spia è rossa e il dispositivo inizia a emettere un segnale acustico ogni 20 secondi. Se il cibo rimane sul grill, continuerà a cuocere mentre le piastre si raffreddano. Per disattivare il segnale acustico, premere il pulsante **OK**.

Nota: il sistema di sicurezza spegne automaticamente l'apparecchio dopo un certo periodo di tempo.

Cottura immediata di un secondo lotto di cibo:

Una volta terminata la cottura del primo lotto di cibo:

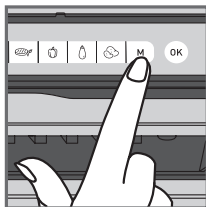
- Assicurarsi che l'apparecchio sia chiuso e che non vi siano residui di cibo all'interno.
- Selezionare il programma di cottura (questo passaggio è necessario anche se il programma è lo stesso della cottura precedente).
- Premere il pulsante **"OK"** per avviare il preriscaldamento. Durante il preriscaldamento, l'indicatore del livello lampeggia in bianco.
- Al termine del preriscaldamento, l'apparecchio emette un segnale acustico e la spia luminosa diventa bianca fisso.
- L'apparecchio è pronto per essere utilizzato una volta completato il preriscaldamento. Aprire il grill e posizionare gli alimenti all'interno dell'apparecchio.

Importante:

- Il preriscaldamento è necessario per ogni nuovo lotto. Prima di preriscaldare, assicurarsi che l'apparecchio sia chiuso e che non vi siano residui di cibo all'interno. Attendere il termine del preriscaldamento prima di aprire l'apparecchio e di inserire gli alimenti.
- Se il nuovo ciclo di preriscaldamento viene attivato immediatamente dopo la fine del ciclo precedente, il tempo di preriscaldamento è ridotto.

1. POSIZIONE GRILL

B) USO DELLA MODALITÀ MANUALE



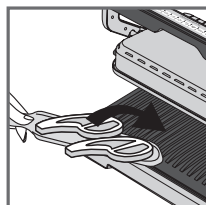
1



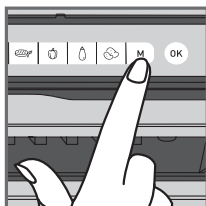
2



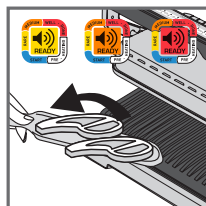
3



4



5



6

1. Selezionare la modalità manuale e la temperatura di cottura facendo click su M più volte fino a quando il colore non corrisponde alla temperatura desiderata:

	110-125°C
	180-195°C
	220-235°C
	265-285°C

2. Premere **OK** per avviare il preriscaldamento. L'indicatore del livello di cottura lampeggia con il colore selezionato: preriscaldamento in corso. Attendere che il preriscaldamento sia terminato.
3. Una volta raggiunta la temperatura desiderata, la spia smette di lampeggiare e il grill emette un segnale acustico: il grill è pronto per la cottura.
4. Aggiungere gli alimenti sul grill, il processo di cottura inizia.
5. È possibile regolare la temperatura durante la cottura.
6. Controllare il cibo durante la cottura e toglierlo quando lo si ritiene cotto come desiderato.

1. POSIZIONE GRILL

C) GUIDA ALLA COTTURA

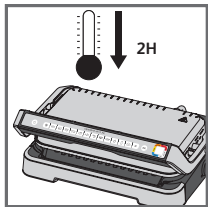
12 PROGRAMMI AUTOMATICI DI COTTURA

	INDICATORE DEL LIVELLO DI COTTURA			
MANZO	Molto al sangue (blu)	Al sangue	Cottura media	Ben cotta
HAMBURGER	-	Al sangue	Cottura media	Ben cotta
SALSICCIA	-	-	-	Ben cotta
MAIALE	-	-	-	Ben cotta
POLLO	-	-	-	Ben cotta
PESCE	-	Cottura media	Buona cottura media	Ben cotta
FRUTTI DI MARE	-	Cottura media	Buona cottura media	Ben cotta
SANDWICH	-	Cottura leggera	Grigliato	Croccante
PEPERONI	-	-	Leggermente grigliati	Grigliati
MELANZANE	-	-	-	Grigliati
PATATE	-	-	-	Grigliati
BISTECCA VEGETARIANA	-	-	-	Grigliati

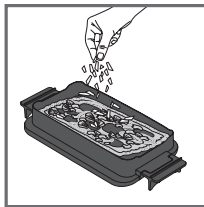
MODALITÀ MANUALE IN POSIZIONE GRILL

	180-195°C	220-235°C	265-285°C
PATATE			
ZUCCHINE/ZUCCA			
MELANZANE			
POMODORI			
ASPARAGI			
FUNGHI			
CIPOLLE			
BROCCOLI			
CAROTINE			
FINOCCHI			
PATATE DOLCI			
FETTINE DI MELA			
ANANAS			
PESCHE			

2. POSIZIONE FORNO



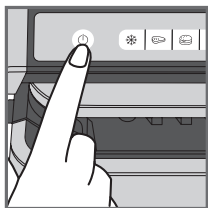
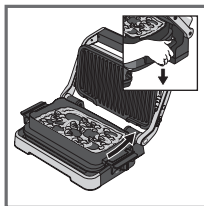
1



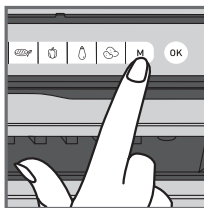
2



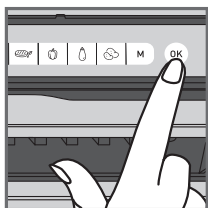
3



4



5



6



7

1. Se l'OptiGrill è già acceso e si desidera utilizzare l'accessorio da forno, scollegare il grill e lasciarlo raffreddare per almeno 2 ore.

2. Mettere gli ingredienti nell'accessorio da forno

3. Aprire il grill, rimuovere la piastra grill inferiore e sostituirla con l'accessorio da forno.

ATTENZIONE: assicurarsi che la piastra grill superiore sia installata correttamente nell'apparecchio.

4. Chiudere il grill e premere il pulsante di avviso/arresto.

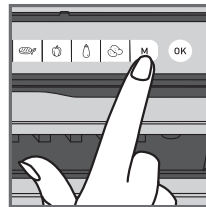
5. Selezionare la modalità manuale e la temperatura di cottura facendo click su M più volte fino a quando il colore non corrisponde alla temperatura desiderata:

	95-120°C
	165-190°C
	210-235°C
	245-270°C

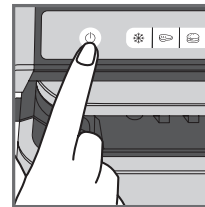
6. Iniziare a preriscaldare premendo il pulsante OK.

7. Una volta raggiunta la temperatura desiderata, il grill emette un segnale acustico e il processo di cottura inizia.

2. POSIZIONE FORNO



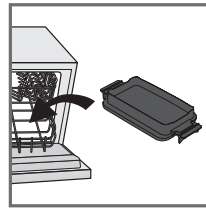
8



9



10



11

8. È possibile regolare la temperatura durante la cottura.

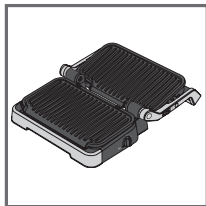
9. Controllare il cibo durante la cottura. Quando lo si considera cotto come desiderato, terminare la cottura premendo il pulsante di avvio/arresto. Tutti i pulsanti si spengono, il grill smette di riscaldare/cuocere.

10. Aprire il grill e rimuovere l'accessorio da forno dal grill utilizzando le maniglie.

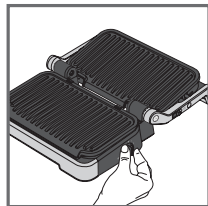
ATTENZIONE: superfici calde, si consiglia l'uso di guanti. L'accessorio da forno è caldo, assicurarsi di appoggiarlo su una superficie adatta.

11. L'accessorio da forno può essere lavato in lavastoviglie.

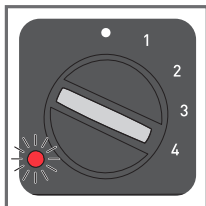
3. POSIZIONE BARBECUE



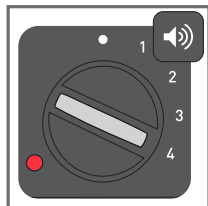
1



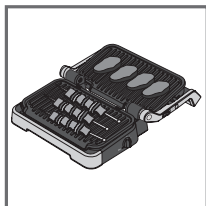
2



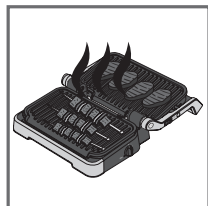
3



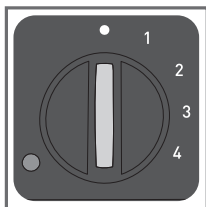
4



5



6



7

1. Aprire il grill in posizione barbecue. La cottura viene gestita con il termostato laterale.
2. Selezionare l'impostazione della temperatura desiderata. Il termostato imposta la stessa temperatura di cottura per entrambe le piastre:

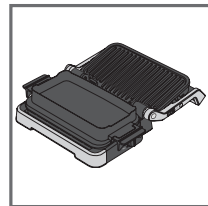
• thermostat off
1: 80-100°C
2: 130-160°C
3: 170-200°C
4: 185-225°C

3. La spia luminosa laterale lampeggia in rosso durante il preriscaldamento.
4. Quando la spia luminosa diventa rossa fissa e il grill emette un segnale acustico, il grill è pronto per l'uso.
5. Mettere il cibo sul grill.
6. Controllare la cottura degli alimenti e rimuoverli una volta terminata.
7. Spegner l'apparecchio impostando il termostato su •.

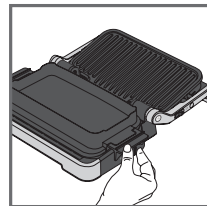
Commenti:

- È possibile modificare la temperatura durante la cottura. Se viene modificata durante la cottura, il grill regolerà la temperatura in base alla nuova impostazione.
- Se si deve utilizzare una sola piastra per la cottura degli alimenti, utilizzare quella superiore.

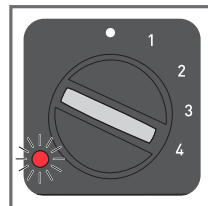
4. POSIZIONE PASTO COMPLETO



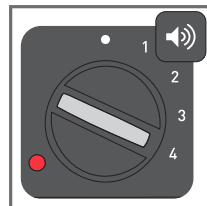
1



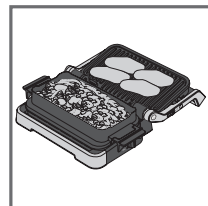
2



3



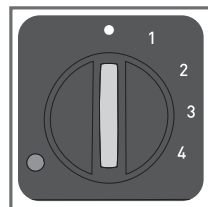
4



5



6



7

1. Posizionare il grill in posizione pasto completo. La cottura viene gestita con il termostato laterale.
2. Selezionare l'impostazione della temperatura desiderata. Il termostato controlla la temperatura di cottura di entrambe le piastre.

• thermostat off
1: 80-100°C
2: 130-160°C
3: 170-200°C
4: 185-225°C

3. La spia luminosa laterale lampeggia in rosso durante il preriscaldamento.
4. Quando la spia luminosa diventa rossa fissa e il grill emette un segnale acustico, il grill è pronto per l'uso.
5. Sistemare il cibo sul grill e nell'acce da forno.
6. Controllare la cottura degli alimenti e rimuoverli una volta terminata.
7. Spegner l'apparecchio impostando il termostato su •.

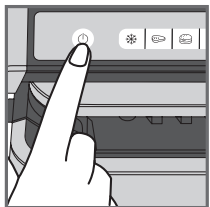
Commento:

- È possibile modificare la temperatura durante la cottura. Se viene modificata durante la cottura, il grill regolerà la temperatura in base alla nuova impostazione.

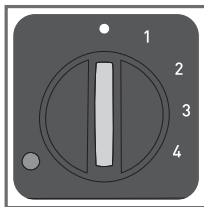
Suggerimenti:

Se la cottura del contorno richiede più tempo rispetto a quella dell'alimento che si sta grigliando, è anche possibile iniziare la cottura nella posizione forno. In questo caso, fare riferimento a pagina 68 e seguire i passaggi da 1 a 7. Quando il cibo è cotto come desiderato, aprire il grill in posizione pasto completo. Il grill passa automaticamente al termostato laterale. Scegliere l'impostazione della temperatura desiderata utilizzando il termostato. Quando la piastra del grill si è preriscaldata, mettervi sopra gli alimenti.

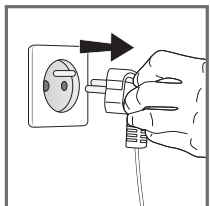
A FINE UTILIZZO



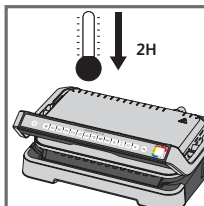
1



1. Spegner l'apparecchio:
 - Premere il pulsante di avvio/arresto sulla maniglia in posizione grill/forno.
 - Impostare il termostato laterale su
 - nelle posizioni barbecue/pasto completo.
2. Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente.
3. Lasciare raffreddare per almeno 2 ore. Per evitare ustioni accidentali, lasciare raffreddare completamente il grill prima di pulirlo.

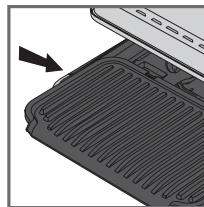


2

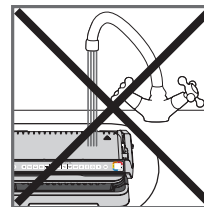


3

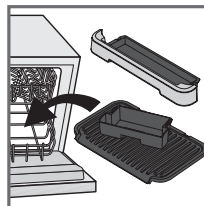
PULIZIA



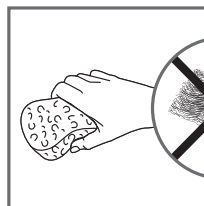
1



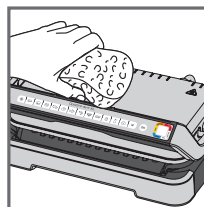
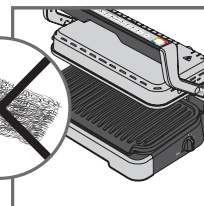
2



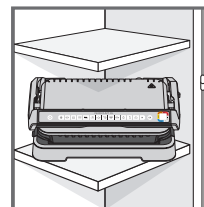
3



4



5




















6

1. Prima di pulire l'apparecchio, sbloccare e rimuovere le piastre, i vassoi raccogliogocce e l'accessorio da forno per evitare di danneggiare la superficie di cottura. Scolare i vassoi raccogliogocce e lavarli con acqua calda e sapone, quindi asciugare accuratamente con un panno di carta.
2. Non immergere il corpo del grill in acqua o in altri liquidi.
3. L'apparecchio e il cavo non possono essere messi in lavastoviglie. Gli elementi riscaldanti, le parti visibili e accessibili, non devono essere puliti dopo aver rimosso le piastre. Se sono molto sporchi, attendere che l'apparecchio si raffreddi completamente e pulirli con un panno asciutto.
4. Se non si desidera lavare le piastre di cottura, i vassoi raccogliogocce e l'accessorio da forno in lavastoviglie, usare acqua calda e del detersivo liquido per piatti, quindi risciacquarli accuratamente per rimuovere ogni residuo. Asciugare delicatamente con un panno di carta.
Non usare spugne abrasive o metalliche o prodotti di pulizia abrasivi per pulire l'apparecchio; usare esclusivamente spugne in nylon o non metalliche.
5. Per pulire il coperchio del grill, strofinare con una spugna bagnata e calda e asciugare con un panno morbido e asciutto.
6. Assicurarsi sempre che il grill sia pulito e asciutto prima di riporlo.

Tutte le operazioni di riparazione devono essere eseguite da un centro di assistenza autorizzato.

Guida alla risoluzione dei problemi

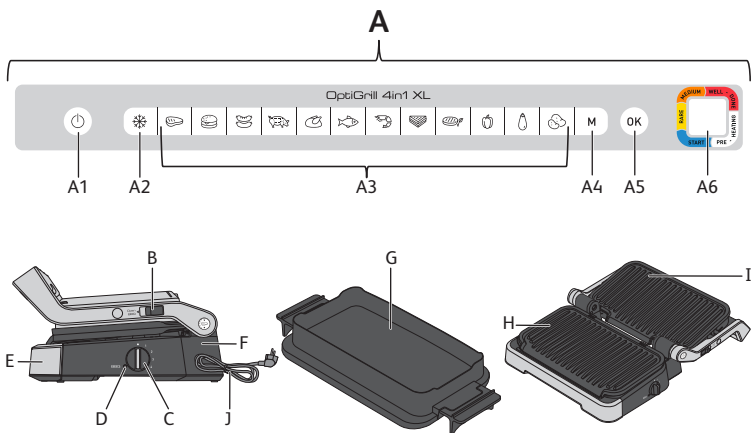
Problema	Causa	Soluzione
<p>Il pulsante  lampeggia</p> <p>+  L'indicatore è acceso di blu</p> <p>+ Il pulsante  lampeggia</p>	<ul style="list-style-type: none"> L'apparecchio è stato acceso o è stato avviato un ciclo di cottura automatico senza pre-riscaldamento (la modalità manuale viene attivata automaticamente). 	<ul style="list-style-type: none"> 2 possible options: <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.
<p>L'apparecchio si spegne durante il pre-riscaldamento o la cottura.</p>	<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 locale.
<p> L'indicatore lampeggia di viola+ Il pulsante  /  /  /  /  lampeggia</p> <p>+ Segnale acustico intermittente</p> <p>L'apparecchio non emette segnali acustici.</p>	<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.
<p> L'indicatore lampeggia di viola</p> <p>+ Il pulsante  lampeggia</p> <p>+ Segnale acustico continuo</p>	<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.
<p>Dopo il pre-riscaldamento, gli alimenti sono stati posizionati nell'apparecchio e l'apparecchio è stato chiuso  ma l'indicatore rimane acceso di bianco e il ciclo di cottura non si avvia.</p>	<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. L'apparecchio non rileva gli alimenti al suo interno. Se "OK" lampeggia, la quantità di alimenti è insufficiente. 	<ul style="list-style-type: none"> Lo spessore degli alimenti non deve superare i 4 cm. Aprire completamente la griglia e richiuderla. Confermare l'attivazione del ciclo di cottura premendo il pulsante .
<p>L'apparecchio si avvia in modalità manuale</p> <p>+  L'indicatore lampeggia di rosso.</p> <p>+ il pulsante di controllo della temperatura  e la spia  sono accesi</p>	<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.

ÍNDICE

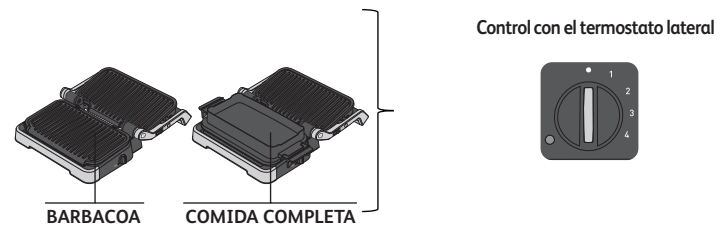
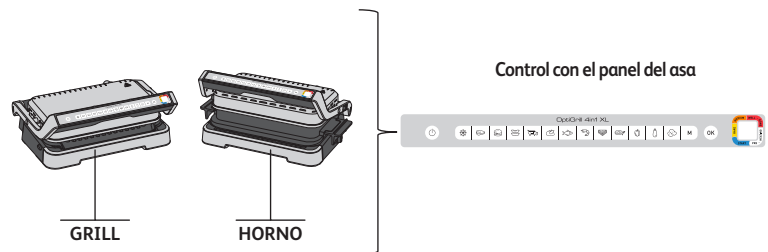
• Descripción del producto	76
• Posiciones e interfaces	77
• Cambio de posición	78
• Indicador de nivel de cocción	79
• Antes del primer uso	80
• 1. Posición de grill	81
a) Uso de un programa automático	81
b) Uso del modo manual	84
c) Guía de cocción	85
• 2. Posición de horno	86
• 3. Posición de barbacoa	88
• 4. Posición de comida completa	89
• Fin del uso	90
• Limpieza	91
• Guía de resolución de problemas	92

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

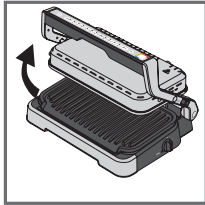
- A. Panel de control
- A1. Botón encender/apagar
- A2. Función de alimentos congelados
- A3. 12 Programas automáticos de cocinado
- A4. Modo manual con 4 temperaturas
- A5. Confirmar la selección y comenzar a precalentar
- A6. Indicador de nivel de cocción
- B. Pestillo de desbloqueo para las posiciones de barbacoa y comida completa
- C. Termostato lateral para las posiciones de barbacoa y comida completa
- D. Luz indicadora para las posiciones de barbacoa y comida completa
- E. Bandeja recogegotas delantera
- F. Bandeja recogegotas trasera
- G. Bandeja para hornear
- H. Placa inferior
- I. Placa superior
- J. Cable eléctrico



POSICIONES E INTERFACES



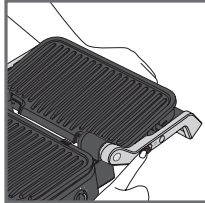
CAMBIO DE POSICIÓN



Cambiar a la posición de horno:

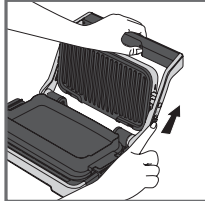
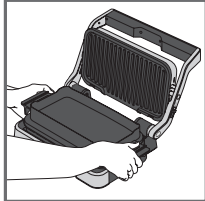
Abre el grill, retira la placa inferior y sustitúyela por la bandeja para hornear.

Precaución: La bandeja para hornear se coloca en el grill sin bloquearla en su posición.



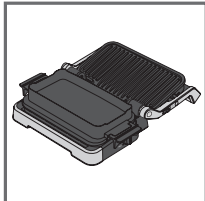
Cambio a la posición de barbacoa:

Cuando abras el grill, mantén el pestillo hacia arriba y lleva el asa a la posición de barbacoa abierta a 180°.



Cambiar a la posición de comida completa:

Introduce la bandeja para hornear en lugar de la placa inferior y luego abre el grill en la posición de 180° siguiendo los pasos anteriores.



Precaución: Comprueba que el termostato lateral esté encendido • antes de abrir el grill en la posición de barbacoa o comida completa. Si el termostato no está encendido • el grill comenzará a calentarse y te avisará con un pitido.

INDICADOR DE NIVEL DE COCCIÓN

Pre calentamiento



Luz de color blanco intermitente: precalentamiento en curso



Luz de color blanco fija y pitido: listo para cocinar

Cocción



Primer nivel de cocción en curso

Primer nivel de cocción alcanzado

Nivel poco hecho en curso

Nivel poco hecho alcanzado

Nivel "punto medio-poco hecho" en curso

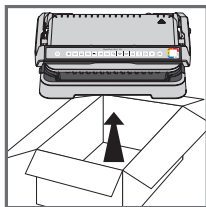
Nivel "punto medio-poco hecho" alcanzado

Nivel muy hecho en curso

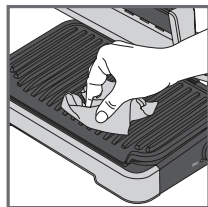
Nivel muy hecho alcanzado

Para cada programa automático, OptiGrill te permite saber cuándo han alcanzado los alimentos el nivel de cocción deseado. Cuando se alcanza el nivel de cocción, el indicador de color permanece fijo y el grill emite un pitido para avisarte.

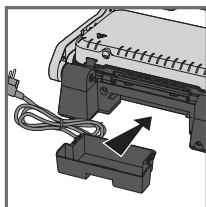
ANTES DEL PRIMER USO



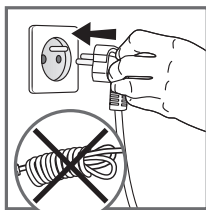
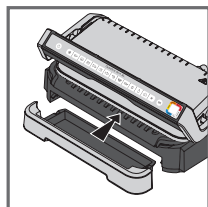
1



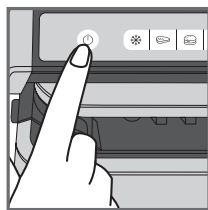
2



3



4



5

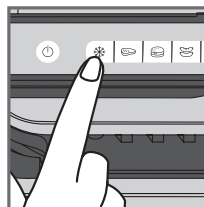
1. Retira todo el material de embalaje, pegatinas y accesorios del interior y el exterior del aparato. Se proporcionan pegatinas adicionales para el anillo de colores. Puedes pegar el idioma que prefieras en el anillo de colores original.
2. Antes de utilizar el aparato por primera vez, limpia cuidadosamente las placas con agua tibia y un poco de jabón líquido, enjuaga y seca bien.
3. Coloca las bandejas recogegotas extraíbles en la parte delantera y en la parte trasera del aparato.
4. Asegúrate de que las placas superior e inferior estén correctamente colocadas en el producto. No actives el precalentamiento sin las placas. Conecta el aparato a la red eléctrica (el cable debe estar completamente desenrollado).
5. Pulsa el botón encender/apagar.

Precaución: Asegúrate de que no haya alimentos entre las placas

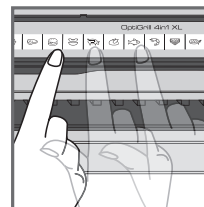
1. POSICIÓN DE GRILL

A) USO DE UN PROGRAMA AUTOMÁTICO

12 PROGRAMAS AUTOMÁTICOS: carne roja, hamburguesa, salchicha, cerdo, pollo, pescado, marisco, sándwich, pimienta, Berenjena, Patata, Filete vegetal



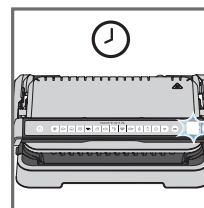
1



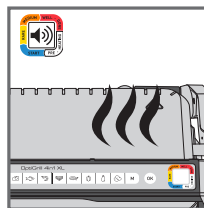
2



3



4



5

1. Si los alimentos que deseas cocinar están congelados, pulsa el botón correspondiente. Esta función solo está disponible cuando se cocina con los programas automáticos, no en modo manual.
2. Seleccióna el programa de cocción adecuado según el tipo de alimento que desees cocinar.

Consejo, especialmente para la carne: Los resultados de la cocción en los programas automáticos pueden variar según el origen, el corte y la calidad de los alimentos que se cocinan. Los programas se han establecido y probado para alimentos de buena calidad.

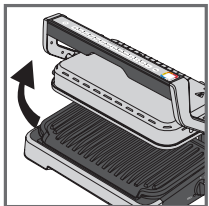
Del mismo modo, se debe tener en cuenta el grosor de la carne durante la cocción. No se deben cocinar alimentos con un grosor superior a 4 cm.

Si no sabes qué programa de cocción utilizar, consulta la página 85 de la guía de cocción.

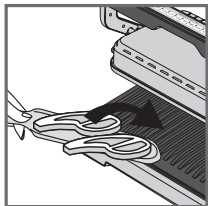
3. Pulsa el botón "OK": el aparato comienza a precalentarse y el indicador de nivel de cocción parpadea en blanco.
NOTA: Si has seleccionado un programa incorrecto, apaga el aparato y repita los pasos.
4. Espera a que se complete el precalentamiento.
5. Cuando el indicador de nivel deja de parpadear en blanco y el grill emite un pitido, el precalentamiento ha finalizado y el grill está listo para cocinar.

Comentarios: Al final del precalentamiento, si el aparato permanece cerrado, el sistema de seguridad lo apagará pasado un tiempo.

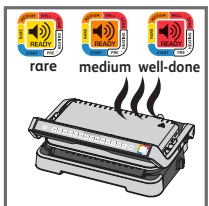
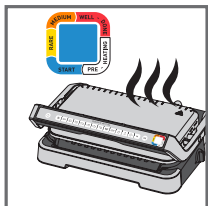
1. POSICIÓN DE GRILL



6



7



8

6. Abre el grill y coloca los alimentos en la placa de cocción.

Comentarios: Si el aparato permanece abierto durante demasiado tiempo, el sistema de seguridad lo apagará automáticamente pasado un tiempo.

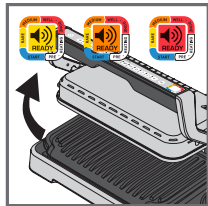
7. Cierra el aparato para iniciar el ciclo de cocción. El indicador de nivel de cocción se vuelve azul para señalar que la cocción está en curso (para obtener los mejores resultados, no abras ni muevas los alimentos durante el proceso de cocción). El aparato ajusta automáticamente el ciclo de cocción (tiempo y temperatura) según el grosor de los alimentos y la cantidad.

Nota para los alimentos muy finos: Cierra el aparato, el botón **OK** parpadeará y la luz indicadora permanecerá fija y en color blanco hasta que pulses **OK**. Pulsa **OK** para asegurarte de que el aparato reconoce los alimentos y de que se inicia el ciclo de cocción.

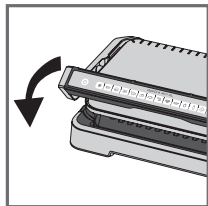
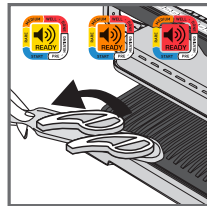
8. Según el nivel de cocción, la luz indicadora cambia de color. Mientras la cocción está en curso, un pitido te avisa cada vez que se alcanza el nivel de cocción. Cuando la luz indicadora es amarilla y emite un pitido, el plato está "poco hecho"; si es anaranjada y emite un pitido, el plato está hecho al punto "medio"; si es roja y emite un pitido, el plato está "muy hecho".

NOTA: Si te gusta la carne muy poco hecha, sácala cuando el indicador de nivel de cocción se ilumina con una luz azul fija. Ten en cuenta que, especialmente en el caso de la carne, es normal que los resultados de la cocción varíen según el tipo, la calidad y el origen de los alimentos.

1. POSICIÓN DE GRILL



9



10

9. Cuando el color correspondiente a tu nivel de cocción deseado se mantiene fijo y suena el pitido, abre el aparato y saca los alimentos.

Nota: Si deseas cocinar alimentos para diferentes gustos personales, abre el grill y retira los alimentos cuando hayan alcanzado el nivel deseado. A continuación, cierra el grill y sigue cocinando el resto de alimentos. El programa continuará su ciclo de cocción hasta que alcance el nivel final.

10. Cuando termines de cocinar, retira los alimentos y cierra el aparato. El panel de control se encenderá y se pondrá en modo "selección de programa".

Comentario: El sistema de seguridad se apagará automáticamente después de un tiempo si no se selecciona ningún programa.

Función Mantener caliente

Cuando se alcanza el nivel rojo, la cocción finaliza, el aparato activa automáticamente la función Mantener caliente, la luz indicadora se ilumina en color rojo y comienza a sonar un pitido cada 20 segundos. Si los alimentos se quedan en el grill, seguirán cocinándose mientras las placas de cocción se enfrían. Puedes desactivar el pitido presionando el botón **OK**.

Nota: El sistema de seguridad apagará el aparato automáticamente después de un tiempo.

Para cocinar una segunda tanda inmediatamente:

Cuando finalice la cocción de la primera tanda:

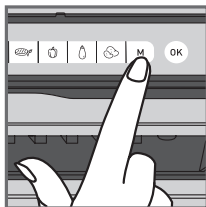
- Asegúrate de que el aparato está cerrado y de que no quedan alimentos en su interior.
- Selecciona el programa de cocción (este paso es necesario incluso si el programa es el mismo que los alimentos que acabas de cocinar).
- Pulsa el botón **OK** para comenzar a precalentar. Mientras se precalienta el aparato, el indicador parpadea en color blanco.
- Una vez que finaliza el precalentamiento, el aparato emitirá un pitido y se encenderá la luz blanca fija.
- El aparato estará listo para usarse cuando haya finalizado el precalentamiento. Abre el grill y coloca los alimentos dentro del aparato.

Importante:

- Ten en cuenta que el precalentamiento será necesario en cada nueva tanda. Antes del precalentamiento, asegúrate de que el aparato está cerrado y de que no quedan alimentos en su interior. Espera a que termine el precalentamiento antes de abrir el grill y colocar los alimentos en el interior.
- Si el nuevo ciclo de precalentamiento se activa inmediatamente después del final del ciclo anterior, el tiempo de precalentamiento se reducirá.

1. POSICIÓN DE GRILL

B) USO DEL MODO MANUAL



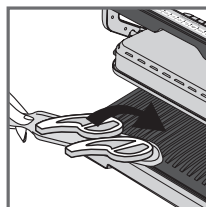
1



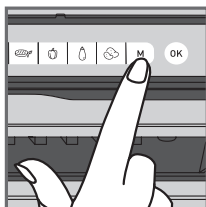
2



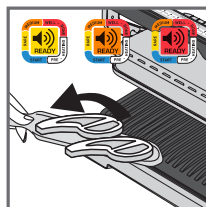
3



4



5



6

1. Selecciona el modo manual y la temperatura de cocción haciendo clic en M varias veces hasta que el color coincida con la temperatura deseada:

	110-125°C
	180-195°C
	220-235°C
	265-285°C

2. Pulsa OK para comenzar a precalentar. El indicador de nivel de cocción parpadea con el color seleccionado: precalentamiento en curso. Espera hasta que termine de precalentar.
3. Cuando se alcanza la temperatura deseada, la luz deja de parpadear y el aparato emite un pitido: el grill está listo para cocinar.
4. Añade los alimentos al grill; comienza el proceso de cocción.
5. Puedes ajustar la temperatura durante la cocción.
6. Observa los alimentos durante la cocción y retíralos cuando consideres que se han cocinado como desees.

1. POSICIÓN DE GRILL

C) GUÍA DE COCCIÓN

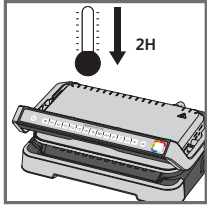
12 PROGRAMAS DE COCCIÓN AUTOMÁTICOS

	INDICADOR DE NIVEL DE COCCIÓN			
TERNERA	Muy poco hecha (azul)	poco hecha	punto medio	Bien hecha
HAMBURGUESA	-	poco hecha	punto medio	Bien hecha
SALCHICHA	-	-	-	Bien hecha
CERDO	-	-	-	Bien hecha
POLLO	-	-	-	Bien hecha
PESCADO	-	Punto medio	medio-bien hecho	Bien hecha
MARISCO	-	Punto medio	medio-bien hecho	Bien hecha
SÁNDWICH	-	ligeramente cocinado	a la parrilla	o crujiente
PIMIENTO	-	-	Ligeramente a la parrilla	a la parrilla
BERENJENA	-	-	-	a la parrilla
PATATA	-	-	-	a la parrilla
FILETE VEGETAL	-	-	-	a la parrilla

MODO MANUAL EN POSICIÓN GRILL

	180-195°C	220-235°C	265-285°C
PATATAS			
CALABACÍN			
BERENJENA			
TOMATES			
ESPÁRRAGOS			
CHAMPIÑONES			
CEBOLLAS			
BRÓCOLI			
ZANAHORIAS BABY			
HINOJO			
BONIATOS			
RODAJAS DE MANZANA			
PIÑA			
MELOCOTÓN			

2. POSICIÓN DE HORNO



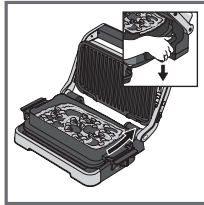
1



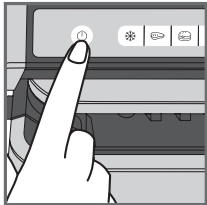
2



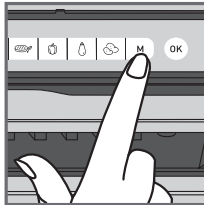
3



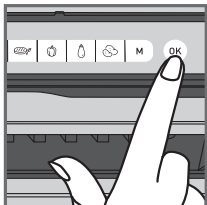
4



5



6







7



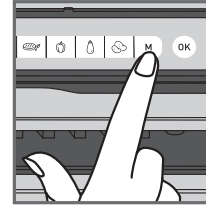
8

1. Si OptiGrill ya está encendido y quieres utilizar la bandeja para hornear, desenchufa el grill y deja que se enfríe durante al menos 2 horas.
2. Coloca los ingredientes en la bandeja para hornear.
3. Abre el grill, retira la placa inferior y sustitúyela por la bandeja para hornear.
PRECAUCIÓN: Ten cuidado de que la placa superior del grill esté instalada correctamente en el aparato.
4. Cierra el grill y pulsa el botón encender/apagar.
5. Selecciona el modo manual y la temperatura de cocción haciendo clic en M varias veces hasta que el color coincida con la temperatura deseada:

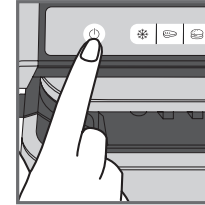
	95-120°C
	165-190°C
	210-235°C
	245-270°C

6. Comienza a precalentar pulsando el botón OK.
7. Cuando se alcanza la temperatura deseada, el grill emitirá un pitido y comenzará el proceso de cocción.

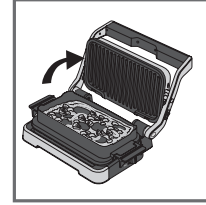
2. POSICIÓN DE HORNO



8



9



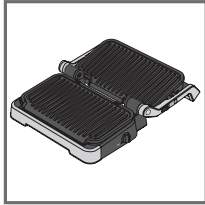
10



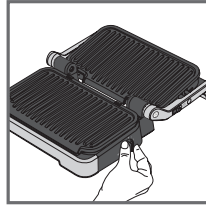
11

8. Puedes ajustar la temperatura durante la cocción.
9. Observa los alimentos durante la cocción. Cuando consideres que se han cocinado a tu gusto, finaliza la cocción presionando el botón encender/apagar. Todos los botones se apagan y el grill deja de calentarse/cocinar.
10. Abre el grill y retira la bandeja para hornear del grill sujetándola por las asas.
PRECAUCIÓN: Superficies calientes, se recomienda el uso de guantes. La bandeja para hornear está caliente, asegúrate de colocarla sobre una superficie adaptada.
11. La bandeja para hornear puede lavarse en el lavavajillas.

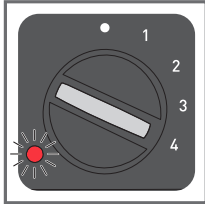
3. POSICIÓN DE BARBACOA



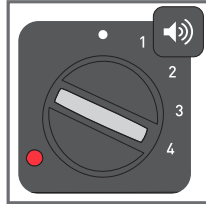
1



2



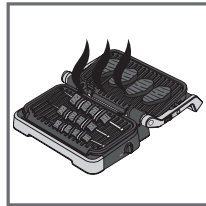
3



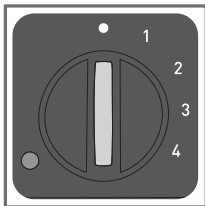
4



5



6



7

1. Abre el grill en la posición de barbacoa. La cocción se maneja con el termostato lateral.
2. Selecciona el ajuste de temperatura deseado. El termostato fija la misma temperatura de cocción para ambas placas:

• termostato apagado

1: 80-100°C

2: 130-160°C

3: 170-200°C

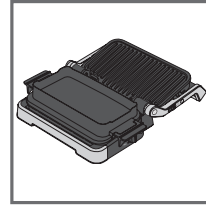
4: 185-225°C

3. El indicador de luz lateral parpadea en rojo durante el precalentamiento.
4. Cuando la luz indicadora se ilumina en color rojo fijo y el aparato emite un pitido, el grill está listo para usarse.
5. Añade los alimentos al grill.
6. Observa los alimentos durante la cocción y retíralos cuando estén listos.
7. Apaga el aparato ajustando el termostato en •.

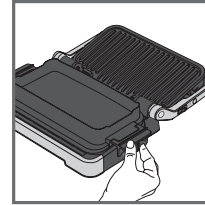
Comentarios:

- Puedes cambiar la temperatura durante la cocción. Si lo haces, el grill pondrá la temperatura en el nuevo ajuste.
- Si cocinas alimentos en una sola placa, utiliza la superior.

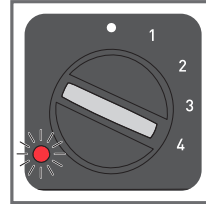
4. POSICIÓN DE COMIDA COMPLETA



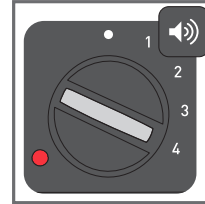
1



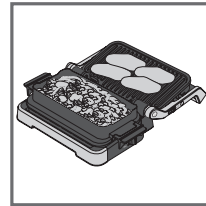
2



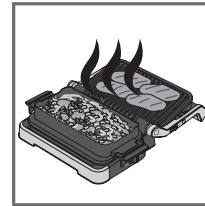
3



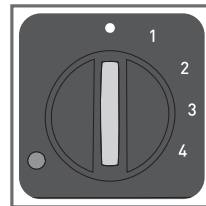
4



5



6



7

1. Pon el grill en la posición de comida completa. La cocción se maneja con el termostato lateral.
2. Selecciona el ajuste de temperatura deseado. El termostato controla la temperatura de cocción para ambas placas.

• termostato apagado

1: 80-100°C

2: 130-160°C

3: 170-200°C

4: 185-225°C

3. El indicador de luz lateral parpadea en rojo durante el precalentamiento.
4. Cuando la luz indicadora se ilumina en color rojo fijo y el aparato emite un pitido, el grill está listo para usarse.
5. Añade los alimentos al grill y a la bandeja para hornear.
6. Observa los alimentos durante la cocción y retíralos cuando estén listos.
7. Apaga el aparato ajustando el termostato en •.

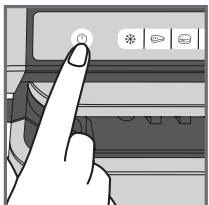
Comentario:

- Puedes cambiar la temperatura durante la cocción. Si lo haces, el grill pondrá la temperatura en el nuevo ajuste.

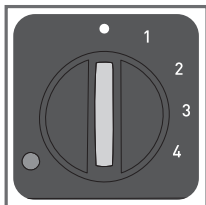
Sugerencias:

Si el acompañamiento tarda más tiempo en hacerse que lo que está cocinando con el grill, también puedes comenzar a cocinar en la posición de horno. Para ello, consulta la página 86 y sigue los pasos del 1 al 7. Cuando los alimentos estén cocinados como desees, abre el grill en la posición de comida completa. El grill cambia automáticamente al termostato lateral. Elige el ajuste de temperatura deseado con el termostato. Cuando la placa del grill se haya precalentado, coloca los alimentos en ella.

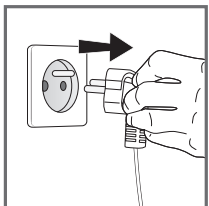
FIN DEL USO



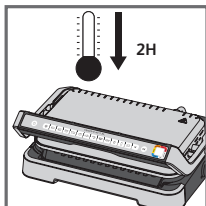
1



1. Apaga el aparato:
 - Pulsa el botón encender/apagar del asa en la posición de grill/horno.
 - Coloca el termostato lateral en • en las posiciones de barbacoa/comida completa.
2. Desenchufa el aparato de la toma de corriente.
3. Deja que se enfríe durante al menos 2 horas. Para evitar quemaduras accidentales, deja que el grill se enfríe por completo antes de limpiarlo.

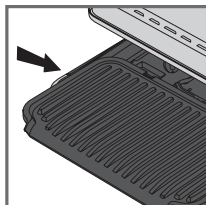


2

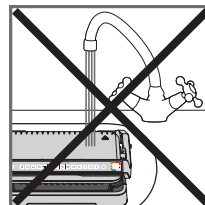


3

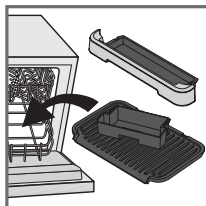
LIMPIEZA



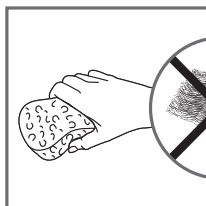
1



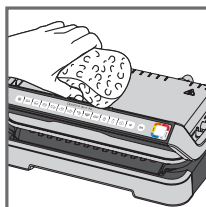
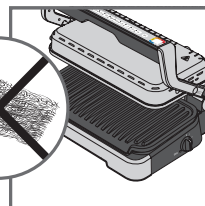
2



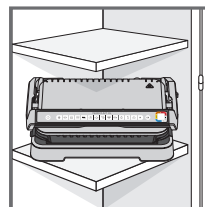
3



4



5



















6

1. Antes de realizar la limpieza, desbloquee y retira las placas, las bandejas recogegotas y la bandeja para hornear con el fin de evitar daños en la superficie de cocción. Escurre las bandejas recogegotas y lávalas con agua y jabón suave. A continuación, sécalas bien con papel de cocina.
2. No sumerjas nunca el cuerpo del grill en agua ni en ningún otro líquido.
3. Ni el aparato ni el cable se pueden meter en el lavavajillas. Las resistencias y las piezas visibles y accesibles no deben limpiarse después de quitar las placas. Si están muy sucias, espera a que el aparato se haya enfriado por completo y límpialas con un paño seco.
4. Si no deseas lavar las placas de cocción, las bandejas recogegotas y la bandeja para hornear en el lavavajillas, lávalas con agua caliente y un poco de jabón líquido, y enjuágales bien para eliminar cualquier residuo. Seca cuidadosamente con papel de cocina. No utilices esponjas metálicas, lana de acero ni productos de limpieza abrasivos para limpiar pieza del grill, utiliza únicamente almohadillas de limpieza de nylon o no metálicas.
5. Para limpiar la tapa del grill, usa con una esponja húmeda y tibia, y seca con un paño suave y seco.
6. Asegúrate siempre de que el grill esté limpio y seco antes de guardarlo.

Cualquier reparación debe efectuarla un representante del servicio técnico oficial.

Guía de resolución de problemas

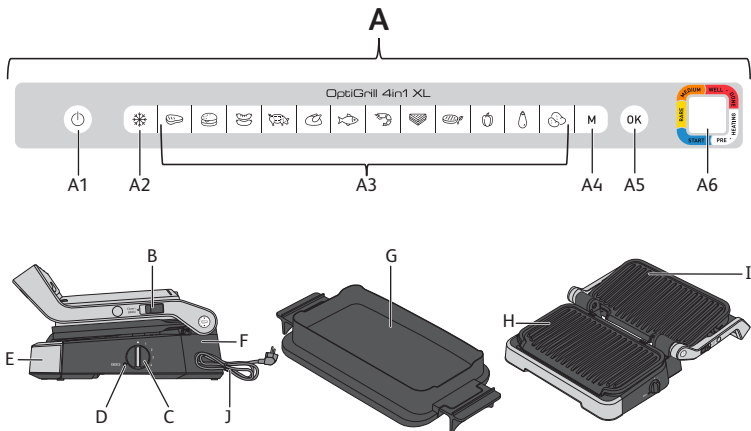
Problema	Causa	Solución
El botón  parpadea +  Indicador azul fijo + Botón  intermitente	<ul style="list-style-type: none"> • Puesta en marcha del aparato o inicio de un ciclo de cocción automático con alimentos y sin precalentamiento de las placas (el modo manual se pone en marcha automáticamente). 	<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.
 Indicador violeta 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 violeta 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 blanco 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.

ÍNDICE

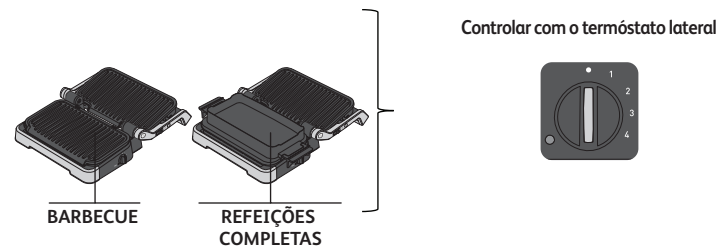
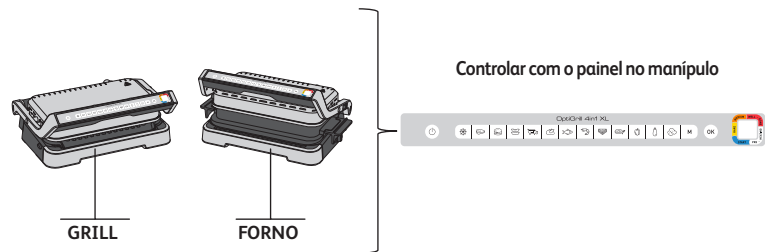
• Descrição do aparelho	94
• Modos e interfaces	95
• Alterar modo	96
• Indicador do nível de cozedura	97
• Antes da primeira utilização	98
• 1. Modo grill	99
a) Utilizando um programa automático	99
b) Utilizando o modo manual	102
c) Guia de cozedura	103
• 2. Modo forno	104
• 3. Modo barbecue	106
• 4. Modo refeições completas	107
• Fim da utilização	108
• Limpeza	109
• Guia de resolução de problemas	110

DESCRIÇÃO DO APARELHO

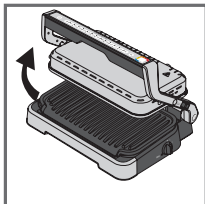
- A. Painel de controlo
- A1. Botão de ligar/desligar
- A2. Função de alimentos congelados
- A3. 12 Programas de cozedura automáticos
- A4. Modo manual com 4 temperaturas
- A5. Confirme a seleção e inicie o pré-aquecimento
- A6. Indicador do nível de cozedura
- B. Trinco de desbloqueio para os modos barbecue e refeições completas
- C. Termóstato lateral para os modos barbecue e refeições completas
- D. Indicador luminoso para os modos barbecue e refeições completas
- E. Gaveta de recolha de pingos dianteira
- F. Gaveta de recolha de pingos traseira
- G. Tabuleiro de forno
- H. Placa inferior
- I. Placa superior
- J. Cabo de alimentação



MODOS E INTERFACES



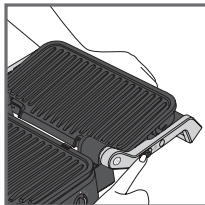
ALTERAR MODO



Mudar para o modo forno:

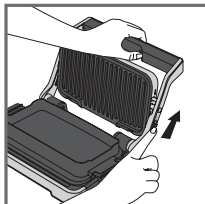
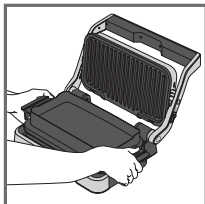
abra o grelhador, retire a placa grill inferior e substitua-a pelo tabuleiro de forno.

Cuidado: o tabuleiro de forno deve ser colocado no grelhador sem estar encaixado.



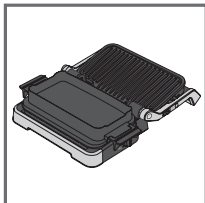
Mudar para o modo barbecue:

ao abrir o grelhador, segure no trinco e coloque o manípulo no modo barbecue a 180°.



Mudar para o modo refeições completas:

coloque o tabuleiro de forno no lugar da placa inferior. Em seguida, abra o grelhador para o modo de 180° seguindo os passos acima.



Cuidado: verifique se o termostato na parte lateral está ligado • antes de abrir o grelhador nos modos barbecue ou refeições completas. Se o termostato não estiver ligado • o grelhador começa a aquecer e emite um aviso sonoro.

INDICADOR DO NÍVEL DE COZEDURA

Pré-aquecimento



Luz branca intermitente: pré-aquecimento em curso



Luz branca fixa e emissão de um aviso sonoro: pronto a cozinhar

Cozedura



Primeiro nível de cozedura em curso



Primeiro nível de cozedura atingido



Nível malpassado em curso



Nível malpassado atingido



Nível "médio" em curso



Nível "médio" atingido



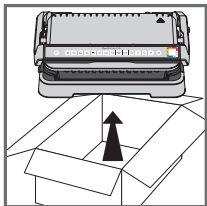
Nível bem-passado em curso



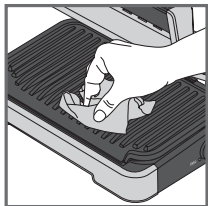
Nível bem-passado atingido

Para cada um dos programas automáticos, o OptiGrill indica quando os alimentos atingem o nível de cozedura pretendido. Quando é atingido um nível de cozedura, o indicador colorido permanece aceso e o grelhador emite um aviso sonoro de notificação.

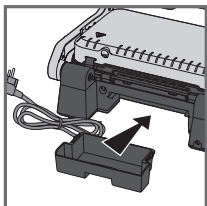
ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO



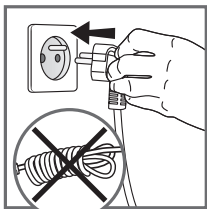
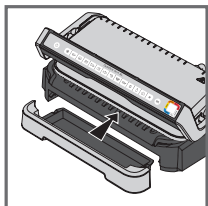
1



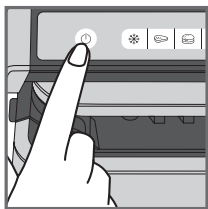
2



3



4



5

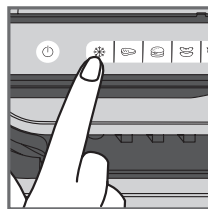
1. Retire todo o material de acondicionamento, incluindo autocolantes e acessórios, tanto no interior como no exterior do aparelho. São fornecidos autocolantes coloridos adicionais. Pode utilizar o seu idioma preferido no autocolante colorido original.
2. Antes da primeira utilização, limpe cuidadosamente as placas com água morna e um pouco de detergente da loiça. Em seguida, enxague e seque bem.
3. Coloque os tabuleiros de recolha de pingos amovíveis à frente e atrás do aparelho.
4. Certifique-se de que as placas superior e inferior estão corretamente colocadas no aparelho. Não inicie o pré-aquecimento sem as placas. Ligue o aparelho à corrente elétrica (o cabo tem de estar completamente desenrolado).
5. Prima o botão de ligar/desligar.

Cuidado: certifique-se de que não existem alimentos entre as placas

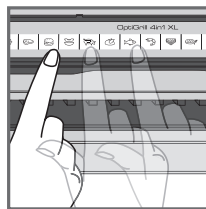
1. MODO GRILL

A) UTILIZANDO UM PROGRAMA AUTOMÁTICO

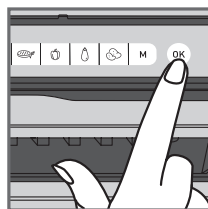
12 PROGRAMAS AUTOMÁTICOS: carne vermelha, hambúrguer, salsicha, carne de porco, frango, peixe, marisco, sanduíche, pimentos, Beringela, Batata, Hambúrguer vegetariano



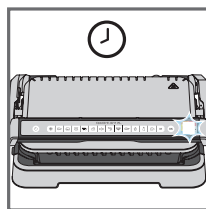
1



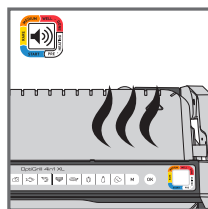
2



3



4



5

1. Se os alimentos que pretende cozinhar estiverem congelados, prima o botão correspondente. Esta função só está disponível quando estiver a cozinhar nos programas automáticos e não no modo manual.
2. Selecione o programa de cozedura adequado de acordo com o tipo de alimento que pretende cozinhar.

Sugestão, especialmente para carnes: os resultados de cozedura nos programas automáticos podem variar consoante a origem, o corte e a qualidade dos alimentos que estão a ser cozinhados, sendo que os programas foram configurados e testados com alimentos de boa qualidade.

Da mesma forma, a espessura da carne deve ser tida em conta durante a cozedura: não deve cozinhar alimentos com uma espessura superior a 4 cm. Caso não tenha a certeza quanto ao programa de cozedura a utilizar, consulte a página 103 do guia de cozedura.

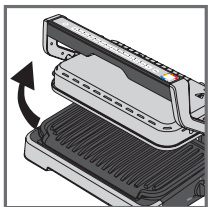
3. Prima o botão "OK": o aparelho irá iniciar o pré-aquecimento e o indicador do nível de cozedura irá ficar intermitente a branco.

NOTA: caso tenha selecionado o programa errado, desligue o aparelho e repita os passos.

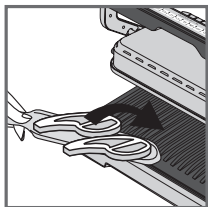
4. Aguarde até que o pré-aquecimento esteja concluído.
5. Quando o indicador de nível deixar de ficar intermitente a branco e o grelhador emitir um aviso sonoro, o pré-aquecimento estará concluído e o grelhador estará pronto a cozinhar.

Comentários: no final do pré-aquecimento, se o aparelho permanecer fechado, o sistema de segurança irá desligá-lo após algum tempo.

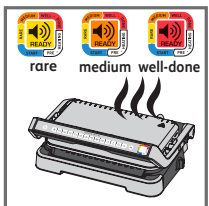
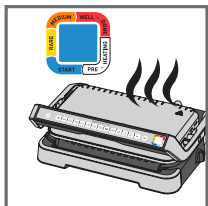
1. MODO GRILL



6



7



8

6. Abra o grelhador e coloque os alimentos na placa de cozedura.

Comentários: se o aparelho permanecer aberto durante demasiado tempo, o sistema de segurança irá desligá-lo automaticamente após algum tempo.

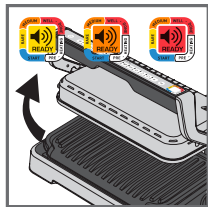
7. Feche o aparelho para iniciar o ciclo de cozedura. O indicador do nível de cozedura irá ficar azul para indicar que a cozedura está em curso (para obter os melhores resultados, não abra nem mova os alimentos durante este processo). O aparelho ajusta automaticamente o ciclo de cozedura (tempo e temperatura) consoante a espessura e quantidade dos alimentos.

Nota para pedaços de alimentos muito finos: feche o aparelho. O botão OK irá ficar intermitente e o indicador irá permanecer a branco até que prima o botão. Prima OK para garantir que o aparelho reconhece os alimentos e que o ciclo de cozedura é iniciado.

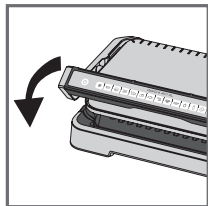
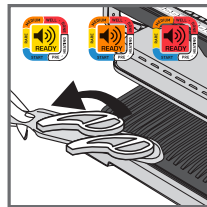
8. A luz indicadora irá mudar de cor de acordo com o nível de cozedura. Enquanto a preparação estiver em curso, um aviso sonoro irá alertar sempre que for atingido um nível de cozedura. Quando a luz indicadora está amarela e é emitido um aviso sonoro, os alimentos estão malpassados. Quando está laranja e é emitido um aviso sonoro, os alimentos estão bem-passados.

Nota: se gosta da carne muito malpassada, retire-a quando o indicador do nível de cozedura estiver fixo na cor azul. Tenha em atenção que, especialmente no que diz respeito à carne, é normal que os resultados de cozedura variem consoante o tipo, a qualidade e a origem dos alimentos.

1. MODO GRILL



9



10

9. Quando a cor correspondente ao nível de cozedura pretendido ficar estável e o aviso sonoro soar, abra o aparelho e retire os alimentos.

Nota: se quiser cozinhar alimentos para diferentes tipos de gostos pessoais, abra o grelhador e retire os alimentos pretendidos quando estes atingirem o nível adequado. Em seguida, feche o grelhador e continue a cozinhar os outros alimentos. O programa irá continuar o seu ciclo de cozedura até atingir o nível final.

10. Quando a preparação terminar, retire os alimentos e feche o aparelho. O painel de controlo irá acender-se e definir o modo de "seleção do programa".

Comentários: o sistema de segurança irá desligar-se automaticamente após algum tempo se não for efetuada nenhuma seleção de programa.

Função "manter quente"

Quando o nível estiver a vermelha, a cozedura está terminada e o aparelho ativa automaticamente a função "manter quente". A luz indicadora fica vermelha e o dispositivo emite um aviso sonoro a cada 20 segundos. Se os alimentos forem deixados no grelhador, continuarão a cozinhar enquanto as placas arrefecem. Pode desativar o aviso sonoro premindo o botão **OK**.

Nota: o sistema de segurança irá desligar automaticamente o aparelho após algum tempo.

Cozinhar imediatamente uma segunda dose:

depois de a primeira dose de alimentos terminar de cozinhar:

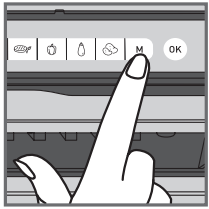
- Certifique-se de que o aparelho está fechado e de que não restam alimentos no interior.
- Selecione o mesmo programa de cozedura (este passo é necessário mesmo que o programa seja o final da cozedura) que o dos alimentos que acabou de cozinhar.
- Prima o botão **"OK"** para iniciar o pré-aquecimento. Durante o pré-aquecimento, o indicador do nível irá ficar intermitente a branco.
- Quando o pré-aquecimento estiver concluído, o aparelho irá emitir um aviso sonoro e a luz indicadora permanecerá fixa a branco.
- Depois de concluir o pré-aquecimento, o aparelho está pronto a ser utilizado. Abra o grelhador e coloque os alimentos no interior do aparelho.

Importante:

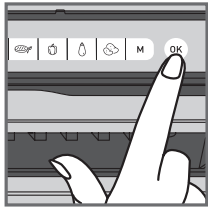
- tenha em atenção que é necessário efetuar o pré-aquecimento para cada nova dose. Antes do pré-aquecimento, certifique-se de que o aparelho está fechado e de que não restam alimentos no interior. Aguarde até que o pré-aquecimento termine antes de abrir o grelhador e colocar os alimentos no interior.
- Se o novo ciclo de pré-aquecimento for ativado imediatamente após o fim do ciclo anterior, o tempo de pré-aquecimento será menor.

1. MODO GRILL

B) UTILIZANDO O MODO MANUAL



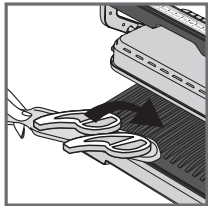
1



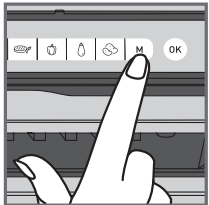
2



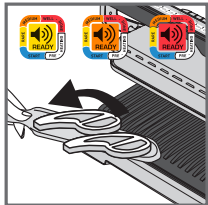
3



4



5



6

1. Selecione o modo manual e a temperatura de cozedura clicando em M várias vezes até que a cor corresponda à temperatura pretendida:

	110-125°C
	180-195°C
	220-235°C
	265-285°C

2. Prima OK para iniciar o pré-aquecimento. O indicador do nível de cozedura fica intermitente com a cor selecionada: pré-aquecimento em curso. Aguarde até que o pré-aquecimento esteja concluído.
3. Quando a temperatura pretendida é atingida, a luz deixa de estar intermitente e o grelhador emite um aviso sonoro: o grelhador está pronto a cozinhar.
4. Adicione os alimentos no grelhador para iniciar o processo de cozedura.
5. Pode ajustar a temperatura durante a cozedura.
6. Preste atenção à preparação dos alimentos e retire-os quando considerar que estão cozinhados conforme pretendido.

1. MODO GRILL

C) GUIA DE COZEDURA

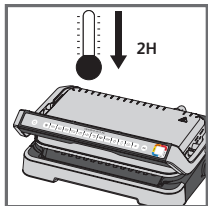
12 PROGRAMAS AUTOMÁTICOS DE COZEDURA

	INDICADOR DO NÍVEL DE COZEDURA			
CARNE DE VACA	muito malpassada (azul)	malpassada	média	bem-passada
HAMBÚRGUER	-	malpassado	médio	bem-passada
SALSICHA	-	-	-	bem-passada
CARNE DE PORCO	-	-	-	bem-passada
FRANGO	-	-	-	bem-passada
PEIXE	-	médio	médio-bem-passado	bem-passada
MARISCO	-	médio	médio-bem-passado	bem-passada
SANDUÍCHE	-	ligeiramente tostada	grelhados	tostada ou estaladiça
PIMENTOS	-	-	ligeiramente grelhados	grelhados
BERINGELA	-	-	-	grelhados
BATATA	-	-	-	grelhados
HAMBÚRGUER VEGETARIANO	-	-	-	grelhados

MODO MANUAL NO MODO GRILL

	180-195°C	220-235°C	265-285°C
BATATAS			
CURGETE/ABÓBORA-MANTEIGA			
BERINGELA			
TOMATES			
ESPARGOS			
COGUMELOS			
CEBOLAS			
BRÓCOLOS			
CENOURAS BABY			
FUNCHO			
BATATA-DOCE			
MAÇÃ ÀS RODELAS			
ANANÁS			
PÊSSEGO			

2. MODO FORNO



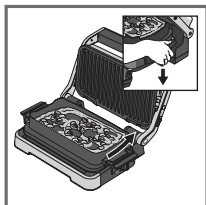
1



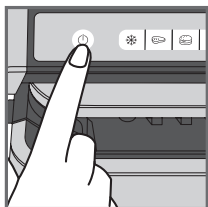
2



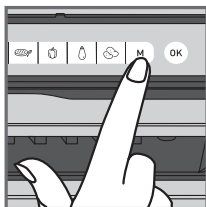
3



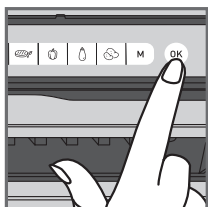
4



5



6



7



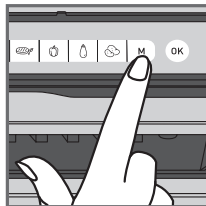
8

1. Se o OptiGrill já estiver ligado e pretender utilizar o tabuleiro de forno, desligue o grelhador e deixe-o arrefecer durante, pelo menos, 2 horas.
2. Coloque os ingredientes no tabuleiro de forno.
3. Abra o grelhador, retire a placa grill inferior e substitua-a pelo tabuleiro de forno.
CUIDADO: certifique-se de que a placa superior do grelhador está corretamente instalada no aparelho.
4. Feche o grelhador e prima o botão de ligar/desligar.
5. Selecione o modo manual e a temperatura de cozedura clicando em M várias vezes até que a cor corresponda à temperatura pretendida:

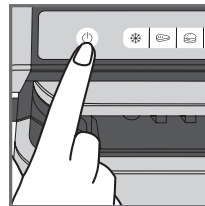
	95-120°C
	165-190°C
	210-235°C
	245-270°C

6. Inicie o pré-aquecimento premindo o botão **OK**.
7. Quando a temperatura pretendida for atingida, o grelhador irá emitir um aviso sonoro e o processo de cozedura será iniciado.

2. MODO FORNO



8



9



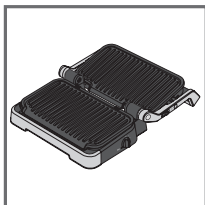
10



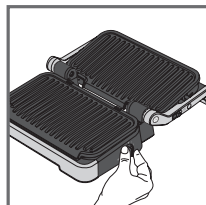
11

8. Pode ajustar a temperatura durante o progresso da cozedura.
9. Preste atenção à preparação dos alimentos. Quando considerar que os alimentos estão cozinhados conforme pretendido, termine a cozedura premindo o botão de ligar/desligar. Todos os botões irão desligar-se e o grelhador irá interromper o aquecimento/cozedura.
10. Abra o grelhador e retire o tabuleiro de forno utilizando as respetivas pegas.
CUIDADO: a utilização de luvas é recomendada em superfícies quentes. O tabuleiro de forno está quente, certifique-se de que o coloca numa superfície adaptada.
11. O tabuleiro de forno pode ser colocado na máquina de lavar loiça.

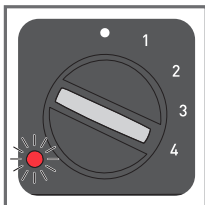
3. MODO BARBECUE



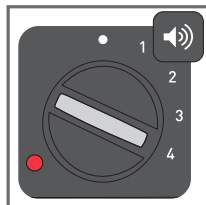
1



2



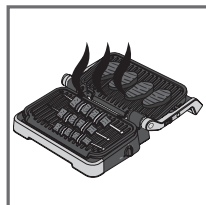
3



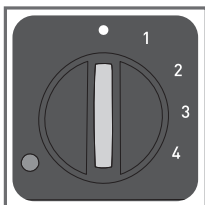
4



5



6



7

1. Abra o grelhador no modo barbecue. A cozedura é gerida com o termóstato lateral.
2. Selecione a definição de temperatura pretendida. O termóstato define a mesma temperatura de cozedura para ambas as placas:

• **termóstato desligado**

1: 80-100°C

2: 130-160°C

3: 170-200°C

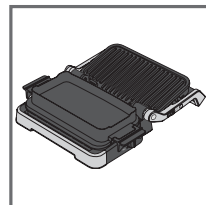
4: 185-225°C

3. O indicador luminoso lateral fica intermitente a vermelho durante o pré-aquecimento.
4. Quando o indicador luminoso permanece fixo a vermelho e o grelhador emite um aviso sonoro, o grelhador está pronto a ser utilizado.
5. Adicione os alimentos no grelhador.
6. Observe os alimentos a serem cozinhados e retire-os quando a cozedura estiver terminada.
7. Desligue o aparelho colocando o termóstato na posição •.

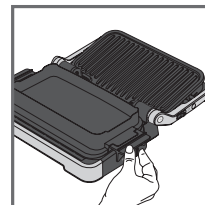
Comentários:

- Pode alterar a temperatura durante a cozedura. Se esta for alterada durante a cozedura, o grelhador ajusta a temperatura para a nova definição.
- Se pretender preparar alimentos apenas numa placa, utilize a placa superior.

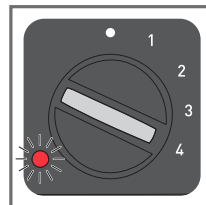
4. MODO REFEIÇÕES COMPLETAS



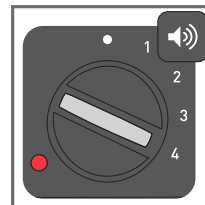
1



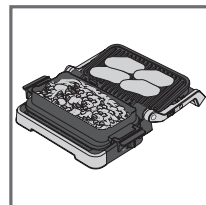
2



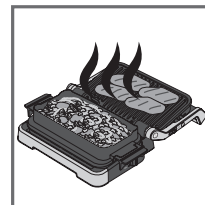
3



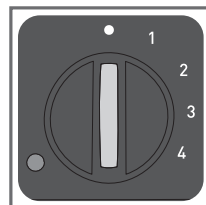
4



5



6



7

1. Coloque o grelhador no modo refeições completas. A cozedura é gerida com o termóstato lateral.
2. Selecione a definição de temperatura pretendida. O termóstato controla a temperatura de cozedura para ambas as placas.

• **termóstato desligado**

1: 80-100°C

2: 130-160°C

3: 170-200°C

4: 185-225°C

3. O indicador luminoso lateral fica intermitente a vermelho durante o pré-aquecimento.
4. Quando o indicador luminoso permanece fixo a vermelho e o grelhador emite um aviso sonoro, o grelhador está pronto a ser utilizado.
5. Adicione os alimentos no grelhador e no tabuleiro de forno.
6. Observe os alimentos a serem cozinhados e retire-os quando a cozedura estiver terminada.
7. Desligue o aparelho colocando o termóstato na posição •.

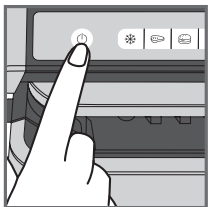
Comentários:

- pode alterar a temperatura durante a cozedura. Se esta for alterada durante a cozedura, o grelhador ajusta a temperatura para a nova definição.

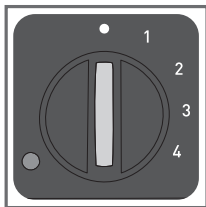
Sugestões:

Se o acompanhamento demorar mais tempo a cozinhar do que os alimentos que está a grelhar, também pode começar a cozedura no modo forno. Para isso, consulte a página 104 e siga os passos 1 a 7. Quando os alimentos estiverem cozinhados conforme pretendido, abra o grelhador no modo refeições completas. O grelhador muda automaticamente para o termóstato lateral. Selecione a temperatura pretendida com o termóstato. Quando a placa grill estiver pré-aquecida, coloque os alimentos sobre a mesma.

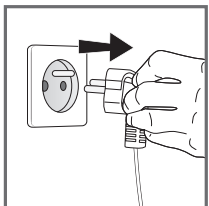
FIM DA UTILIZAÇÃO



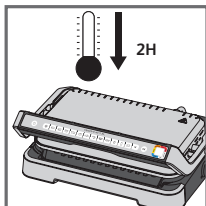
1



1. Desligue o aparelho:
 - prima o botão de ligar/desligar na pega nos modos grill/forno.
 - Coloque o termóstato lateral em • nos modos barbecue/refeições completas.
2. Desligue o aparelho da tomada.
3. Deixe arrefecer durante, pelo menos, 2 horas. Para evitar queimaduras acidentais, deixe o grelhador arrefecer completamente antes de o limpar.

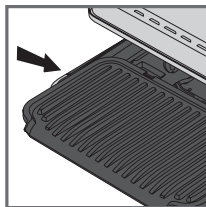


2

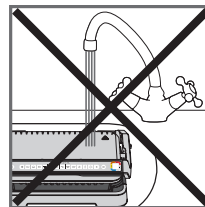


3

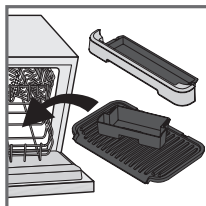
LIMPEZA



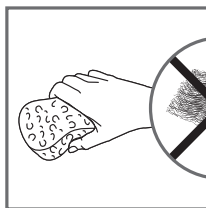
1



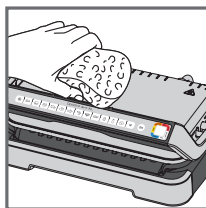
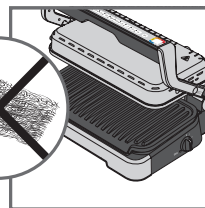
2



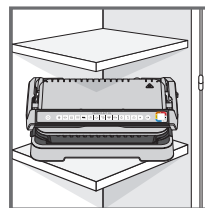
3



4



5



















6

1. Antes de o limpar, desbloqueie e retire as placas, os tabuleiros de recolha de pingos e o tabuleiro de forno para evitar danos na superfície de cozedura. Escorra os tabuleiros de recolha de pingos e lave-os com água e um pouco de detergente para a loiça. Em seguida, seque-os cuidadosamente com uma toalha de papel.
2. Não mergulhe o grelhador em água ou em qualquer outro líquido.
3. O aparelho e o respetivo cabo de alimentação não podem ser colocados na máquina de lavar loiça. Os elementos de aquecimento e as peças visíveis e acessíveis não devem ser limpos após a remoção das placas. Se estiverem muito sujos, aguarde até que o aparelho arrefeça completamente e limpe-os com um pano seco.
4. Caso não pretenda lavar as placas, os tabuleiros de recolha de pingos e o tabuleiro de forno na máquina de lavar loiça, utilize água quente e um pouco de detergente para a loiça para limpar estas peças. Em seguida, enxague cuidadosamente para remover quaisquer resíduos. Limpe cuidadosamente estes componentes com uma toalha de papel. Não utilize esfregões, palha de aço ou produtos de limpeza abrasivos para limpar qualquer parte do grelhador. Utilize apenas esfregões de nylon ou esfregões não metálicos.
5. Para limpar a cobertura do grelhador, utilize uma esponja morna e húmida e seque-a com um pano macio e seco.
6. Certifique-se sempre de que o grelhador está limpo e seco antes de o guardar.

Todas as reparações devem ser efetuadas por um Serviço de Assistência Técnica autorizado.

Guia de resolução de problemas

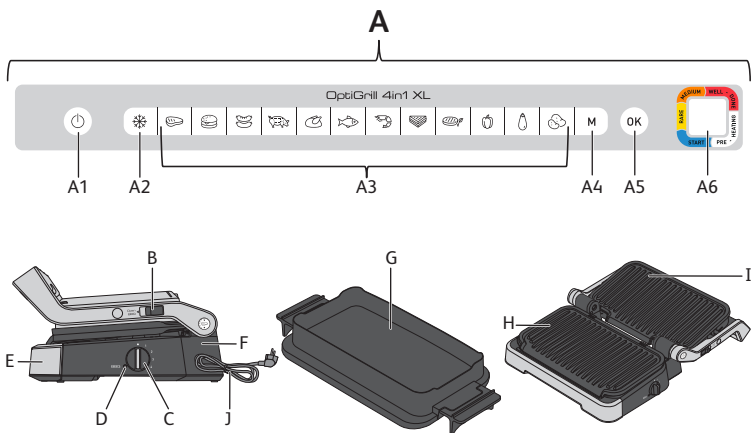
Problema	Causa	Solução
<p>Botões  a piscar</p> <p>+  A luz indicadora permanece ligada a azul</p> <p>+ Botão  intermitente</p>	<ul style="list-style-type: none"> Colocação do aparelho em funcionamento ou início dum programa automático com alimentos e sem o preaquecimento das placas (o modo manual é ativado automaticamente). 	<ul style="list-style-type: none"> 2 opções possíveis: <ul style="list-style-type: none"> – 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.
<p>O aparelho para sozinho durante o ciclo de preaquecimento ou confeção.</p>	<ul style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> 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.
<p> Indicador roxo intermitente</p> <p>+ botão  /  /  / </p> <p>intermitente</p> <p>+ sinal sonoro intermitente</p>	<ul style="list-style-type: none"> Falha do aparelho. Aparelho arrumado ou utilizado num local demasiado frio. 	<ul style="list-style-type: none"> 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.
<p>O aparelho deixou de produzir sinais sonoros.</p>		
<p> Indicador roxo intermitente</p> <p>+ botão  intermitente</p> <p>+ sinal sonoro contínuo</p>	<ul style="list-style-type: none"> Avaria do aparelho 	<ul style="list-style-type: none"> Desligue o aparelho e contacte o serviço de assistência técnica.
<p>Após o preaquecimento, coloque os alimentos e feche o aparelho,  o indicador mantém-se branco e a cozedura não inicia</p>	<ul style="list-style-type: none"> Os seus alimentos têm uma espessura superior a 4 cm. Não abriu completamente o grelhador para colocar os alimentos. Alimento não detetado O alimento é demasiado fino, o sinal « OK » pisca. 	<ul style="list-style-type: none"> 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 .
<p>O aparelho passa para o modo manual</p> <p>+  Indicador vermelho intermitente</p> <p>+ Botão de controlo da temperatura  e a luz  permanecem ligados.</p>	<ul style="list-style-type: none"> O tempo de preaquecimento não decorreu por completo. 	<ul style="list-style-type: none"> 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.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

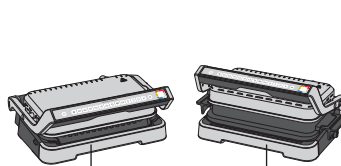
- Περιγραφή του προϊόντος 112
- Θέσεις και διεπαφές 113
- Αλλαγή θέσης 114
- Ένδειξη επιπέδου μαγειρέματος 115
- Πριν από την πρώτη χρήση 116
- 1. Θέση σχάρας 117
 - α) Χρήση αυτόματου προγράμματος 117
 - β) Χρήση μη αυτόματης λειτουργίας 120
 - γ) Οδηγός μαγειρέματος 121
- 2. Θέση φούρνου 122
- 3. Θέση μπάρμπεκιου 124
- 4. Θέση ολοκληρωμένου γεύματος 125
- Τέλος χρήσης 126
- Καθαρισμός 127
- Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων 128

Περιγραφή του προϊόντος

- A. Πίνακας ελέγχου
- A1. Κομπι Ένεργοποίησης/Απενεργοποίησης
- A2. Λειτουργία κατεψυγμένων τροφίμων
- A3. 12 Αυτόματα προγράμματα μαγειρέματος
- A4. Μη αυτόματη λειτουργία με 4 θερμοκρασίες
- A5. Επιβεβαιώστε την επιλογή και ξεκινήστε την προθέρμανση
- A6. Λυχνία βαθμού ψησίματος
- B. Ασφάλεια απασφάλισης για τις θέσεις μπάρμπεκιου και ολοκληρωμένου γεύματος
- C. Πλαϊνός θερμοστάτης για τις θέσεις μπάρμπεκιου και ολοκληρωμένου γεύματος
- D. Ενδεικτική λυχνία για τις θέσεις μπάρμπεκιου και ολοκληρωμένου γεύματος
- E. Μπροστινός δίσκος συλλογής υγρών
- F. Πίσω δίσκος συλλογής υγρών
- G. Ταψί για ψήσιμο
- H. Κάτω πλάκα
- I. Επάνω πλάκα
- J. Ηλεκτρικό καλώδιο



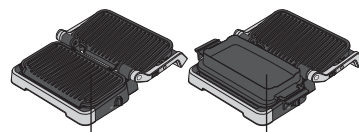
Θέσεις και διεπαφές



ΨΗΣΤΙΕΡΑ

ΦΟΥΡΝΟΣ

Έλεγχος με την επιφάνεια στη λαβή



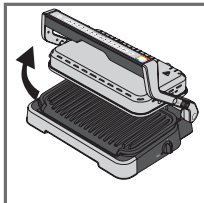
ΜΠΑΡΜΠΕΚΙΟΥ

ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΟ
ΓΕΥΜΑ

Έλεγχος με τον πλαϊνό θερμοστάτη



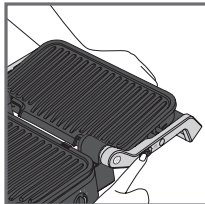
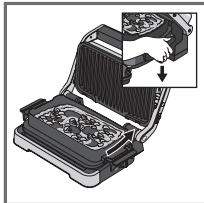
Αλλαγή θέσης



Αλλαγή στη θέση φούρνου:

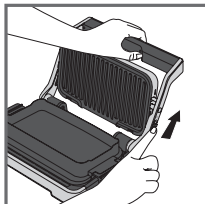
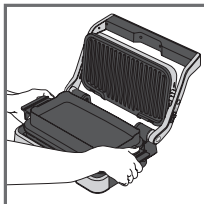
Ανοίξετε την ψηστήρα, αφαιρέστε την κάτω πλάκα ψησίματος και τοποθετήστε το ταψί για ψήσιμο.

Προσοχή: Το ταψί για ψήσιμο μπορεί να τοποθετηθεί στην ψηστήρα χωρίς να ασφαλίσει στη θέση του.

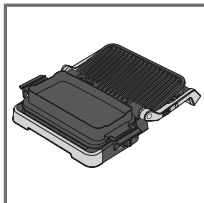


Αλλαγή στη θέση μπάρμπεκιου:

Κατά το άνοιγμα της ψηστήρας, κρατήστε την ασφάλεια προς τα πάνω και γυρίστε τη λαβή στη θέση ανοικτού μπάρμπεκιου 180°.



Αλλαγή στη θέση ολοκληρωμένου γεύματος:
Τοποθετήστε το ταψί για ψήσιμο στη θέση της κάτω πλάκας ψησίματος και, στη συνέχεια, γυρίστε την ψηστήρα στη θέση 180° ακολουθώντας τα παραπάνω βήματα.



Προσοχή: Πριν ανοίξετε τη σχάρα στη θέση μπάρμπεκιου ή ολοκληρωμένου γεύματος, ελέγξτε ότι ο θερμοστάτης στο πλάι • είναι ενεργοποιημένος. Εάν ο θερμοστάτης δεν είναι ενεργοποιημένος •, η ψησταριά θα αρχίσει να ζεσταίνεται και θα σας ειδοποιήσει με έναν ήχο «μπιπ».

Ενδειξη επιπέδου μαγειρέματος

Προθέρμανση



>



Λευκή ενδεικτική λυχνία: προθέρμανση σε εξέλιξη

Σταθερή λευκή λυχνία και ήχος "μπιπ": έτοιμο για μαγείρεμα

Χρόνος



Πρώτο επίπεδο μαγειρέματος σε εξέλιξη

Πρώτο επίπεδο μαγειρέματος ολοκληρώθηκε

Βαθμός Σενιόν σε εξέλιξη

Βαθμός Σενιόν ολοκληρώθηκε

Βαθμός "Σενιόν προς μέτριο" σε εξέλιξη

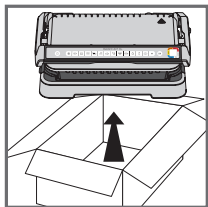
Βαθμός "Σενιόν προς μέτριο" ολοκληρώθηκε

Βαθμός Καλοψημένο σε εξέλιξη

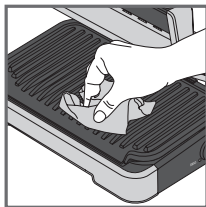
Βαθμός Καλοψημένο ολοκληρώθηκε

Για κάθε αυτόματο πρόγραμμα, το OptiGrill σας ενημερώνει πότε το φαγητό σας έχει φτάσει στο επιθυμητό επίπεδο μαγειρέματος. Όταν φτάσετε σε ένα επίπεδο μαγειρέματος, η ένδειξη στη λυχνία είναι σταθερή και η σχάρα εκπέμπει έναν ήχο "μπιπ" για να σας ειδοποιήσει.

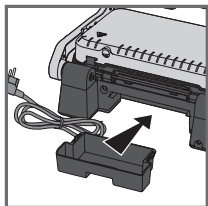
Πριν από την πρώτη χρήση



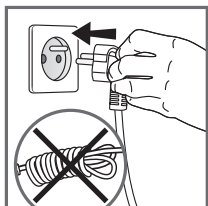
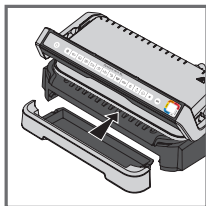
1



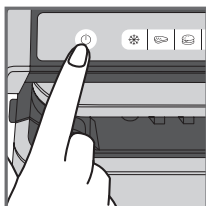
2



3



4



5

1. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας, τα αυτοκόλλητα και τα βοηθητικά εξαρτήματα από το εσωτερικό και το εξωτερικό της συσκευής. Παρέχονται πρόσθετα χρωματιστά αυτοκόλλητα δακτυλίων. Μπορείτε να κολλήσετε την γλώσσα της επιλογής σας στον αρχικό χρωματιστό δακτύλιο.

2. Προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, καθαρίστε προσεκτικά τις πλάκες με ζεστό νερό και λίγο υγρό πιάτων, ξεπλύνετε και στεγνώστε προσεκτικά.

3. Τοποθετήστε τους αποσπώμενους δίσκους συλλογής υγρών μπροστά και πίσω από τη συσκευή.

4. Βεβαιωθείτε πως οι επάνω και κάτω πλάκες είναι σωστά τοποθετημένες στο προϊόν. Μην ενεργοποιείτε την προθέρμανση χωρίς τις πλάκες. Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα (το καλώδιο πρέπει να είναι πλήρως ξετυλιγμένο).

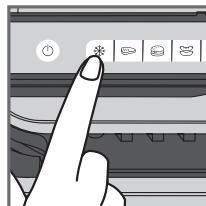
5. Πατήστε το κουμπί Ενεργοποίησης/ Απενεργοποίησης.

Προσοχή: Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν τρόφιμα ανάμεσα στις πλάκες

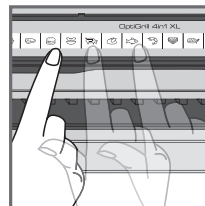
1. Θέση σχάρας

Α) ΧΡΗΣΗ ΑΥΤΟΜΑΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ

12 ΑΥΤΟΜΑΤΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ : κόκκινο κρέας, μπέργκερ, λουκάνικο, χοιρινό, κοτόπουλο, ψάρι, θαλασσινά, σάντουιτς, πιπεριά, Μελιτζάνα, Πατάτα, Φυτική μπιριζόλα



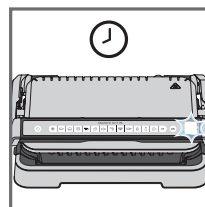
1



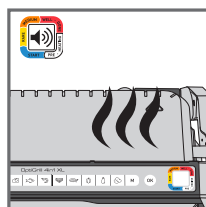
2



3



4



5

1. Εάν το φαγητό που επιθυμείτε να μαγειρέψετε είναι κατεψυγμένο, πιέστε το αντίστοιχο κουμπί. Αυτή η λειτουργία είναι διαθέσιμη μόνο κατά το μαγείρεμα με αυτόματα προγράμματα και όχι στη μη αυτόματη λειτουργία.

2. Επιλέξτε το κατάλληλο πρόγραμμα μαγειρέματος ανάλογα με τον τύπο φαγητού που επιθυμείτε να μαγειρέψετε.

Μια συμβουλή, ειδικά για το κρέας: Το αποτέλεσμα του ψησίματος στα αυτόματα προγράμματα εξαρτάται από το είδος, το κόσιμο και την ποιότητα του κρέατος. Τα προγράμματα έχουν ρυθμιστεί και δοκιμαστεί για κρέας εξαιρετικής ποιότητας.

Επίσης, πρέπει να λαμβάνετε υπόψη και το πάχος του κρέατος κατά το μαγείρεμα. Δεν πρέπει να μαγειρεύετε τρόφιμα με πάχος άνω των 4 cm.

Εάν δεν είστε σίγουροι για το πρόγραμμα μαγειρέματος που πρέπει να χρησιμοποιήσετε, ανατρέξτε στη σελίδα 121 του οδηγού μαγειρέματος.

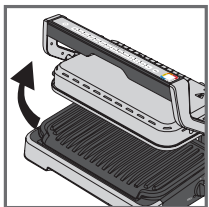
3. Πιέστε το κουμπί "OK": η συσκευή αρχίζει να προθερμαίνεται και η ένδειξη βαθμού ψησίματος αναβοσβήνει με λευκό χρώμα.

Σημείωση: Αν έχετε επιλέξει λάθος πρόγραμμα, απενεργοποιήστε τη συσκευή και επαναλάβετε τα βήματα.

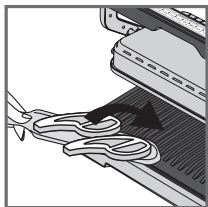
4. Περιμένετε να ολοκληρωθεί η προθέρμανση. 5. Όταν η λυχνία βαθμού ψησίματος σταματήσει να αναβοσβήνει με λευκό χρώμα και η ψηστιέρα κάνει έναν ήχο "μπιπ", η προθέρμανση έχει ολοκληρωθεί και η συσκευή είναι έτοιμη για μαγείρεμα.

Σημειώσεις: Αν η συσκευή μείνει κλειστή αφού τελειώσει η προθέρμανση, το σύστημα ασφάλειας θα απενεργοποιήσει τη συσκευή μετά από ένα σύντομο χρονικό διάστημα.

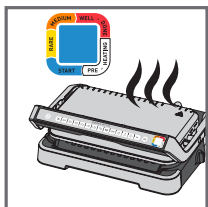
1. Θέση σχάρας



6



7



8

6. Ανοίξτε την ψηστήρα και τοποθετήστε τα τρόφιμα στην πλάκα ψησίματος.

Σημειώσεις: Εάν η συσκευή μείνει ανοικτή πολλή ώρα, το σύστημα ασφαλείας θα την απενεργοποιήσει αυτόματα μετά από ένα σύντομο χρονικό διάστημα.

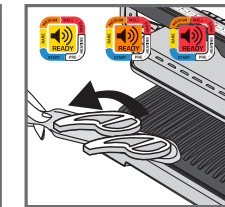
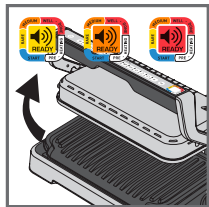
7. Κλείστε τη συσκευή για να ξεκινήσει ο κύκλος ψησίματος. Η λυχνία βαθμού ψησίματος ανάβει με μπλε χρώμα για να υποδείξει πως εκτελείται μαγείρεμα (για τα καλύτερα αποτελέσματα, μην ανοίγετε ή μετακινείτε το φαγητό κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος). Η συσκευή ρυθμίζει αυτόματα τον κύκλο ψησίματος (χρόνο και θερμοκρασία) ανάλογα με το πάχος των τεμαχίων των τροφίμων και την ποσότητα.

Σημείωση για πολύ λεπτά κομμάτια φαγητού: Κλείστε τη συσκευή. Το κουμπί "OK" θα αναβοσβήσει και η ένδειξη θα παραμείνει σταθερή με λευκό χρώμα μέχρι να πατήσετε "OK". Πατήστε "OK" για να διασφαλίσετε πως η συσκευή αναγνωρίζει το φαγητό και πως ο κύκλος μαγειρέματος εκκινείται.

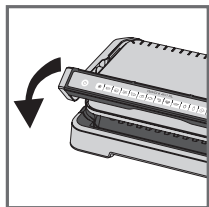
8. Σύμφωνα με το βαθμό μαγειρέματος, η ενδεικτική λυχνία αλλάζει χρώμα. Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, ένας ήχος "μπιπ" σας ενημερώνει κάθε φορά που έχει επιτευχθεί ένα επίπεδο μαγειρέματος. Όταν η ενδεικτική λυχνία είναι κίτρινη και ακούγεται ένας ήχος "μπιπ", το φαγητό σας είναι σενιάν, όταν η ενδεικτική λυχνία είναι πορτοκαλί και ακούγεται ένας ήχος "μπιπ", το φαγητό σας είναι μέτριο και όταν η ενδεικτική λυχνία είναι κόκκινη και ακούγεται ένας ήχος "μπιπ", το φαγητό σας είναι καλοψημένο.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Εάν θέλετε το κρέας αρκετά σενιάν, απομακρύνετε το κρέας όταν η λυχνία βαθμού ψησίματος γίνει σταθερό μπλε. Να έχετε υπόψη ότι, ειδικά για το κρέας, τα αποτελέσματα του ψησίματος είναι φυσιολογικό να διαφέρουν ανάλογα με το είδος, την ποιότητα και την προέλευση του τροφίμου.

1. Θέση σχάρας



9



10

9. Όταν το χρώμα που αντιστοιχεί στο επιθυμητό επίπεδο μαγειρέματος γίνει σταθερό και ακουστεί ο ήχος "μπιπ", ανοίξτε τη συσκευή και αφαιρέστε το φαγητό σας.

Σημείωση: Εάν επιθυμείτε να μαγειρέψετε φαγητό για διαφορετικά προσωπικά γούστα, ανοίξτε την ψηστήρα και απομακρύνετε το φαγητό όταν φτάσει στον επιθυμητό βαθμό και κατόπιν κλείστε την ψηστήρα και συνεχίστε με το μαγείρεμα άλλων τροφίμων. Το πρόγραμμα θα συνεχίσει τον κύκλο μαγειρέματος μέχρι να φτάσει στο τελικό επίπεδο.

10. Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, αφαιρέστε το φαγητό και κλείστε τη συσκευή. Ο πίνακας ελέγχου θα φωτιστεί και θα περάσει σε λειτουργία επιλογής προγράμματος.

Σημείωση: Εάν δεν επιλεγεί κανένα πρόγραμμα, το σύστημα ασφαλείας θα απενεργοποιήσει αυτόματα τη συσκευή μετά από ένα σύντομο χρονικό διάστημα.

Λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας

Όταν επιτευχθεί το κόκκινο επίπεδο, το μαγείρεμα έχει ολοκληρωθεί, η συσκευή ενεργοποιεί αυτόματα τη λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας, η ενδεικτική λυχνία είναι κόκκινη και η συσκευή ξεκινά να εκπέμπει έναν ήχο "μπιπ" κάθε 20 δευτερόλεπτα. Εάν υπάρχει φαγητό στην ψηστήρα, θα συνεχίσει να μαγειρεύεται όσο κρουνουν οι πλάκες ψησίματος. Μπορείτε να απενεργοποιήσετε τον ήχο "μπιπ" πατώντας το κουμπί "OK".

Σημείωση: Το σύστημα ασφαλείας θα απενεργοποιήσει τη συσκευή αυτόματα μετά από ένα σύντομο χρονικό διάστημα.

Μαγείρεμα δεύτερης δόσης αμέσως:

Μόλις ολοκληρωθεί το μαγείρεμα της πρώτης δόσης φαγητού:

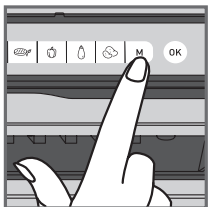
- Εξασφαλίστε ότι η συσκευή έχει κλείσει και πως δεν υπάρχει φαγητό στο εσωτερικό.
- Επιλέξτε το πρόγραμμα μαγειρέματος (αυτό το βήμα είναι απαραίτητο, ακόμα και αν το πρόγραμμα είναι αυτό του ολοκληρωμένου μαγειρέματος), όπως και με τα φαγητά που έχετε μαγειρέψει προηγουμένως.
- Πατήστε το κουμπί "OK" για να ξεκινήσει η προθέρμανση. Κατά την προθέρμανση, η λυχνία βαθμού ψησίματος θα αναβοσβήνει με λευκό χρώμα.
- Όταν ολοκληρωθεί η προθέρμανση, θα ακουστεί ένα "μπιπ" από τη συσκευή και η ενδεικτική λυχνία θα παραμείνει σταθερή με λευκό χρώμα.
- Η συσκευή είναι έτοιμη για χρήση, όταν ολοκληρωθεί η προθέρμανση. Ανοίξτε την ψηστήρα και τοποθετήστε το φαγητό στο εσωτερικό της συσκευής.

Σημαντικό:

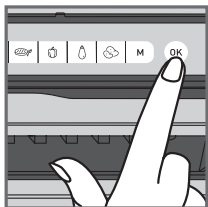
- Λάβετε υπόψη πως για κάθε νέα δόση απαιτείται προθέρμανση. Πριν την προθέρμανση, βεβαιωθείτε πως η συσκευή έχει κλείσει και πως δεν υπάρχει φαγητό στο εσωτερικό. Περιμένετε να ολοκληρωθεί η προθέρμανση προτού ανοίξετε την ψηστήρα και τοποθετήσετε φαγητό στο εσωτερικό της.
- Εάν ο νέος κύκλος προθέρμανσης ξεκινήσει αμέσως μετά το τέλος του προηγούμενου κύκλου, ο χρόνος προθέρμανσης θα είναι μικρότερος.

1. Θέση σχάρας

B) ΧΡΗΣΗ ΜΗ ΑΥΤΟΜΑΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ



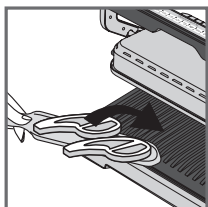
1



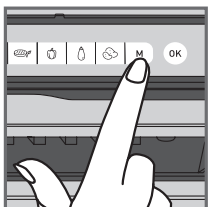
2



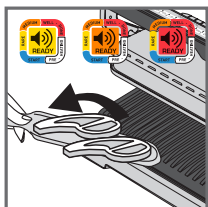
3



4



5



6

- Επιλέξτε τη μη αυτόματη λειτουργία και τη θερμοκρασία μαγειρέματος πατώντας το "M" πολλές φορές μέχρι το χρώμα να αντιστοιχεί με την επιθυμητή θερμοκρασία:

	110-125°C
	180-195°C
	220-235°C
	265-285°C

- Πιέστε "OK" για να ξεκινήσετε την προθέρμανση. Η λυχνία βαθμού ψησίματος αναβοσβήνει με το επιλεγμένο χρώμα: προθέρμανση σε εξέλιξη. Περιμένετε μέχρι να ολοκληρωθεί η προθέρμανση.
- Όταν η επιθυμητή θερμοκρασία επιτευχθεί, η λυχνία σταματάει να αναβοσβήνει και η ψηστήρα εκπέμπει έναν ήχο "μπιπ": η ψηστήρα είναι έτοιμη για μαγείρεμα.
- Προσθέστε το φαγητό στην ψηστήρα και η διαδικασία μαγειρέματος θα ξεκινήσει.
- Μπορείτε να προσαρμόσετε τη θερμοκρασία κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος.
- Παρατηρείτε το μαγείρεμα του φαγητού και αφαιρέστε το, όταν επιτευχθεί το επιθυμητό επίπεδο μαγειρέματος.

1. Θέση σχάρας

C) ΟΔΗΓΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

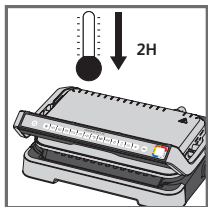
12 ΑΥΤΟΜΑΤΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

	Ενδειξη επιπέδου μαγειρέματος			
ΜΟΣΧΑΡΙ	Σχεδόν ωμό (Μπιλε)	Σενιάν	Μέτριο	Καλοψημένο
ΜΠΕΡΓΚΕΡ	-	Σενιάν	Μέτριο	Καλοψημένο
ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ	-	-	-	Καλοψημένο
ΧΟΙΡΙΝΟ	-	-	-	Καλοψημένο
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ	-	-	-	Καλοψημένο
ΨΑΡΙ	-	Μέτριο	Μέτριο προς καλοψημένο	Καλοψημένο
ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ	-	Μέτριο	Μέτριο προς καλοψημένο	Καλοψημένο
ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ	-	Ελαφρώς ψημένο	Ψημένο	Τραγανό
ΠΙΠΕΡΙΑ	-	-	Ελαφρώς ψημένο	Ψημένο
ΜΕΛΙΤΖΑΝΑ	-	-	-	Ψημένο
ΠΑΤΑΤΑ	-	-	-	Ψημένο
ΦΥΤΙΚΉ ΜΠΡΙΖΟΛΑ	-	-	-	Ψημένο

ΜΗ ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΣΤΗ ΘΕΣΗ ΣΧΑΡΑΣ

	180-195°C	220-235°C	265-285°C
ΠΑΤΑΤΕΣ			
ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ/ΚΟΛΟΚΥΘΑ			
ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ			
ΝΤΟΜΑΤΕΣ			
ΣΠΑΡΑΓΙΑ			
ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ			
ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ			
ΜΠΡΟΚΟΛΑ			
ΚΑΡΟΤΑ			
ΜΑΡΑΘΟΣ			
ΓΛΥΚΟΠΑΤΑΤΕΣ			
ΜΗΛΑ ΣΕ ΦΕΤΕΣ			
ΑΝΑΝΑΣ			
ΡΟΔΑΚΙΝΑ			

2. Θέση φούρνου



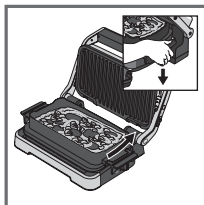
1



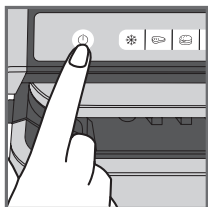
2



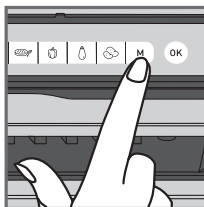
3



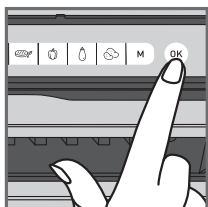
4



5



6



7







8

1. Εάν το OptiGrill είναι ήδη ενεργοποιημένο και θέλετε να χρησιμοποιήσετε το ταψί για ψήσιμο, αποσυνδέστε την ψηστιέρα και αφήστε τη να κρυώσει για τουλάχιστον 2 ώρες.
2. Τοποθετήστε τα συστατικά στο ταψί για ψήσιμο.
3. Ανοίξτε την ψηστιέρα, αφαιρέστε την κάτω πλάκα ψησίματος και τοποθετήστε το ταψί για ψήσιμο.

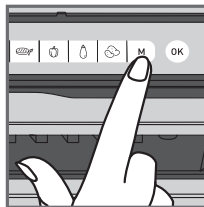
ΠΡΟΣΟΧΗ: Βεβαιωθείτε πως η επάνω πλάκα ψησίματος είναι σωστά τοποθετημένη στη συσκευή.

4. Κλείστε την ψηστιέρα και πατήστε το κουμπί Ενεργοποίησης/Απενεργοποίησης.
5. Επιλέξτε τη μη αυτόματη λειτουργία και τη θερμοκρασία μαγειρέματος πατώντας το "M" πολλές φορές μέχρι το χρώμα να αντιστοιχεί με την επιθυμητή θερμοκρασία:

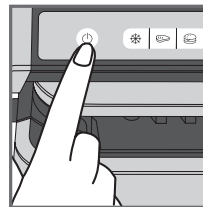
	95-120°C
	165-190°C
	210-235°C
	245-270°C

6. Ξεκινήστε την προθέρμανση πατώντας το κουμπί "OK".
7. Όταν επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία, η ψηστιέρα θα εκπέμψει έναν ήχο "μπιπ" και η διαδικασία μαγειρέματος θα ξεκινήσει.

2. Θέση φούρνου



8



9



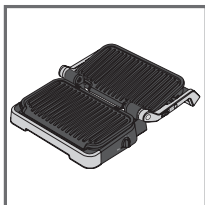
10



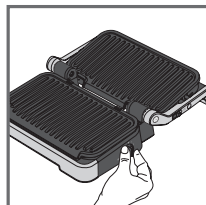
11

8. Μπορείτε να προσαρμόσετε τη θερμοκρασία, κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος.
 9. Παρατηρείτε το μαγείρεμα του φαγητού. Όταν θεωρήσετε πως έχει μαγειρευτεί όπως επιθυμείτε, ολοκληρώστε το μαγείρεμα, πατώντας το κουμπί Ενεργοποίησης/Απενεργοποίησης. Όλα τα κουμπιά σβήνουν και η ψηστιέρα σταματά τη θέρμανση/το μαγείρεμα.
 10. Ανοίξτε την ψηστιέρα και αφαιρέστε το ταψί για ψήσιμο από την ψηστιέρα χρησιμοποιώντας τις λαβές.
- ΠΡΟΣΟΧΗ:** Καυτές επιφάνειες! Συνιστάται η χρήση γαντιών. Το ταψί για ψήσιμο είναι καυτό. Τοποθετείτε το σε μια κατάλληλη επιφάνεια.
11. Το ταψί για ψήσιμο μπορεί να πλυθεί στο πλυντήριο πιάτων.

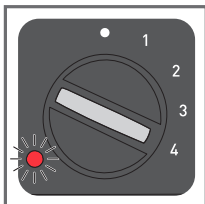
3. Θέση μπάρμπεκιου



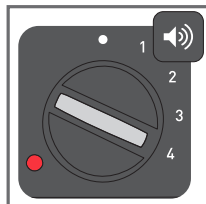
1



2



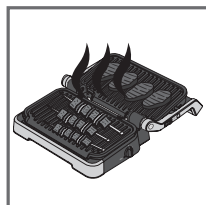
3



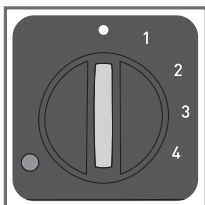
4



5



6



7

1. Ανοίξτε την ψηστήρα στη θέση μπάρμπεκιου. Μπορείτε να διαχειριστείτε το μαγείρεμα με τον πλαινό θερμοστάτη.
2. Επιλέξτε την επιθυμητή ρύθμιση θερμοκρασίας. Ο θερμοστάτης ρυθμίζει την ίδια θερμοκρασία μαγειρέματος και για τις δύο πλάκες.

• θερμοστάτης ανενεργός

1: 80-100°C

2: 130-160°C

3: 170-200°C

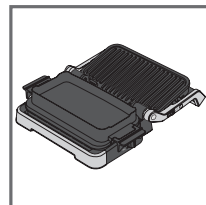
4: 185-225°C

3. Η πλαινή ενδεικτική λυχνία αναβοσβήνει με κόκκινο κατά την προθέρμανση.
4. Όταν η ενδεικτική λυχνία γίνει σταθερή κόκκινη και ακουστεί ένας ήχος "μπιπ" από την ψηστήρα, η ψηστήρα είναι έτοιμη για χρήση.
5. Προσθέστε φαγητό στην ψηστήρα.
6. Παρακολουθήστε το μαγείρεμα του φαγητού και βγάλτε το μόλις γίνει.
7. Απενεργοποιήστε τη συσκευή ρυθμίζοντας τον θερμοστάτη σε •.

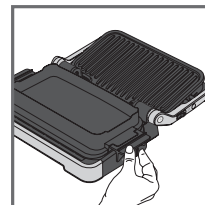
Σημειώσεις:

- Μπορείτε να αλλάξετε τη θερμοκρασία κατά το μαγείρεμα. Εάν αλλάξει κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, η ψηστήρα θα προσαρμόσει τη θερμοκρασία στη νέα ρύθμιση.
- Εάν μαγειρεύετε φαγητό μόνο σε μία πλάκα, χρησιμοποιείτε την επάνω.

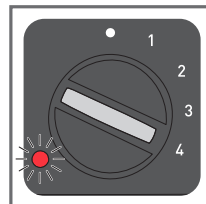
4. Θέση ολοκληρωμένου γεύματος



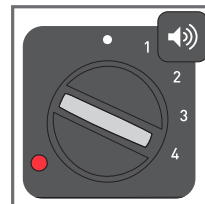
1



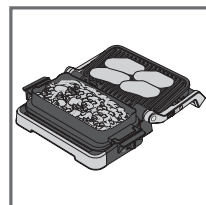
2



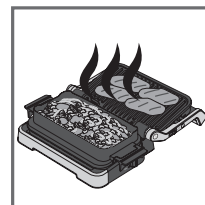
3



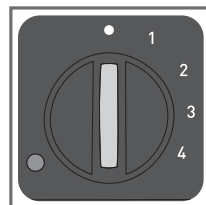
4



5



6



7

1. Τοποθετήστε την ψηστήρα στη θέση ολοκληρωμένου γεύματος. Μπορείτε να διαχειριστείτε το μαγείρεμα με τον πλαινό θερμοστάτη.
2. Επιλέξτε την επιθυμητή ρύθμιση θερμοκρασίας. Ο θερμοστάτης ελέγχει τη θερμοκρασία μαγειρέματος και για τις δύο πλάκες.

• θερμοστάτης ανενεργός

1: 80-100°C

2: 130-160°C

3: 170-200°C

4: 185-225°C

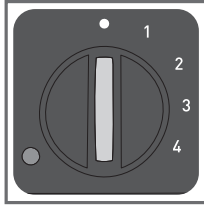
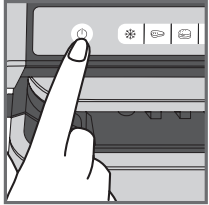
3. Η πλαινή ενδεικτική λυχνία αναβοσβήνει με κόκκινο κατά την προθέρμανση.
4. Όταν η ενδεικτική λυχνία γίνει σταθερή κόκκινη και ακουστεί ένας ήχος "μπιπ" από την ψηστήρα, η ψηστήρα είναι έτοιμη για χρήση.
5. Προσθέστε φαγητό στην ψηστήρα και στο εξάρτημα/ταψί για ψήσιμο.
6. Παρακολουθήστε το μαγείρεμα του φαγητού και βγάλτε το μόλις γίνει.
7. Απενεργοποιήστε τη συσκευή ρυθμίζοντας τον θερμοστάτη σε •.

Σημείωση:

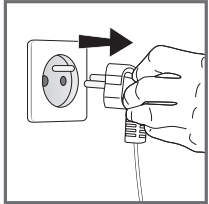
- Μπορείτε να αλλάξετε τη θερμοκρασία κατά το μαγείρεμα. Εάν αλλάξει κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, η ψηστήρα θα προσαρμόσει τη θερμοκρασία στη νέα ρύθμιση.

Συμβουλές: Εάν το συνοδευτικό σας χρειάζεται περισσότερο χρόνο για να μαγειρευτεί από αυτό που ψήνετε, μπορείτε επίσης να ξεκινήσετε το μαγείρεμα στη θέση φούρνου. Εάν το κάνετε αυτό, ανατρέξτε στη σελίδα 122 και ακολουθήστε τα βήματα 1 έως 7. Όταν το φαγητό φτάσει στο επιθυμητό επίπεδο μαγειρέματος, ανοίξτε την ψηστήρα στη θέση ολοκληρωμένου γεύματος. Η ψηστήρα αλλάζει αυτόματα στον πλαινό θερμοστάτη. Επιλέξτε την επιθυμητή ρύθμιση θερμοκρασίας χρησιμοποιώντας τον θερμοστάτη. Όταν η πλάκα της σάρας έχει προθερμανθεί, βάλτε το φαγητό πάνω της.

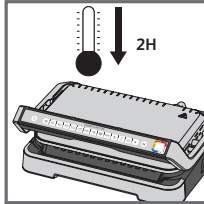
Τέλος χρήσης



1. Απενεργοποίηση της συσκευής:
 - Πατήστε το κουμπί Ενεργοποίησης/ Απενεργοποίησης στη λαβή στις θέσεις σάβρας/φούρνου.
 - Ορίστε τον πλαϊνό θερμοστάτη • στις θέσεις μπάμπεκιου/ολοκληρωμένου γεύματος.
2. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.
3. Επιτρέψτε να κρυώσει τουλάχιστον για 2 ώρες. Για να αποφευχθεί ο κίνδυνος εγκαύματος, αφήστε την ψηστιέρα να κρυώσει καλά πριν την καθαρίσετε.

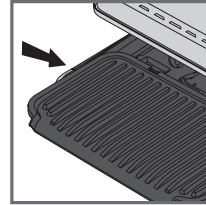


2

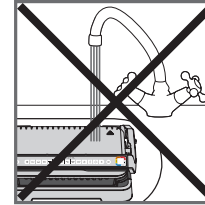


3

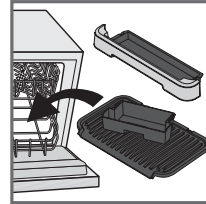
Καθαρισμός



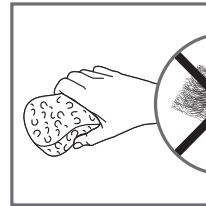
1



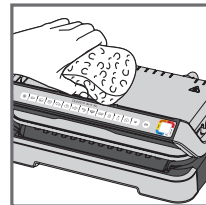
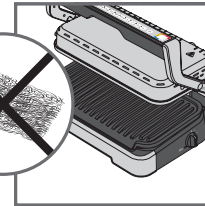
2



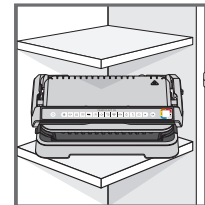
3



4



5



6

1. Πριν το καθαρίσμα, ξεκλειδώστε και αφαιρέστε τις πλάκες, τους δίσκους συλλογής υγρών και το ταψί για ψήσιμο για να μην προκληθεί ζημιά στην επιφάνεια μαγειρέματος. Αποστραγγίστε τους δίσκους συλλογής υγρών και πλύντε τους με νερό με μέτρια ποσότητα σαπουνιού και, στη συνέχεια, στεγνώστε τους σχολαστικά με χαρτοπετσέτα.
2. Μη βυθίζετε το σώμα της ψηστιέρας σε νερό ή άλλο υγρό.
3. Η συσκευή και το καλώδιο της δεν πρέπει να τοποθετούνται σε πλυντήριο πιάτων. Τα θερμαντικά στοιχεία και τα στοιχεία που αποκαλύπτονται και είναι προσβάσιμα αφού αφαιρεθούν οι πλάκες δεν πρέπει να καθαρίζονται. Αν είναι πολύ βρώμικα, περιμένετε να κρυώσει τελείως η συσκευή και καθαρίστε τα με ένα στεγνό πανί.
4. Εάν δεν επιθυμείτε να πλύνετε τις πλάκες ψησίματος, τους δίσκους συλλογής υγρών και το ταψί για ψήσιμο στο πλυντήριο πιάτων, χρησιμοποιήστε καυτό νερό και λίγο υγρό πιάτων για καθαρίσμα και, στη συνέχεια, ξεπλύνετε τα σχολαστικά για να αφαιρέσετε τυχόν κατάλοιπα. Στεγνώστε τα προσεκτικά με χαρτοπετσέτα. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σφουγγαράκια, σύρμα ή διαβρωτικά καθαριστικά για να καθαρίσετε οποιοδήποτε τμήμα της ψηστιέρας. Χρησιμοποιήστε μόνο νάιλον ή μη μεταλλικά σφουγγαράκια.
5. Για να καθαρίσετε το κάλυμμα της ψηστιέρας, σκουπίστε το με ένα σφουγγάρι βουτηγμένο σε ζεστό νερό και σκουπίστε το με ένα μαλακό στεγνό πανί.
6. Εξασφαλίστε πάντα ότι η ψηστιέρα είναι καθαρή και στεγνή πριν την αποθήκευση.

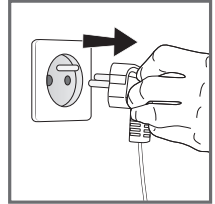
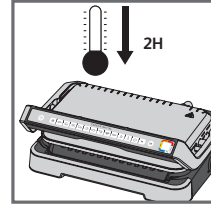
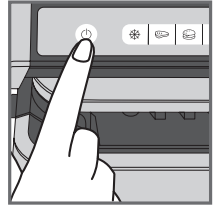
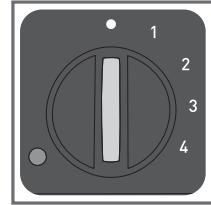
Τυχόν επισκευές πρέπει να πραγματοποιούνται από εγκεκριμένο εκπρόσωπο σέρβις.

Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων

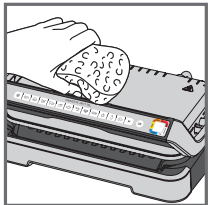
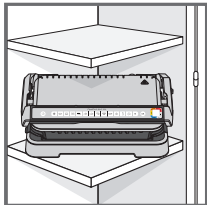
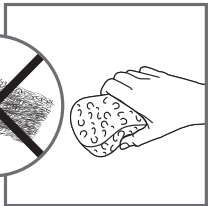
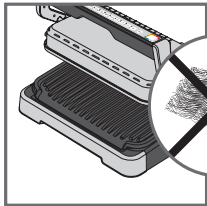
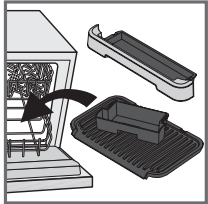
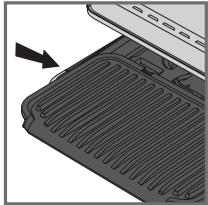
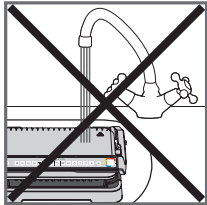
Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
<p>Το κουμπί M αναβοσβήνει</p> <p>+  η ένδειξη είναι σταθερά αναμμένη μπλε</p> <p>+ Κουμπί OK αναβοσβήνει</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Θέση σε λειτουργία της συσκευής ή εκκίνηση ενός κύκλου αυτόματου ψησίματος, με τρόφιμα και χωρίς προθέρμανση πλάκων (ενεργοποιείται αυτομάτως η μη αυτόματη λειτουργία). 	<p>2 πιθανές επιλογές:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Επιλέξτε τη θερμοκρασία πατώντας το κουμπί M και έπειτα το «OK». Αφήστε να ψηθούν όλα τα τρόφιμα επιβλέποντας την πρόοδο του ψησίματος (επειδή χρησιμοποιείται η μη αυτόματη λειτουργία). - Σταματήστε τη συσκευή, βγάλτε τα τρόφιμα, κλείστε σωστά τη συσκευή, επαναπρογραμματίστε την και περιμένετε το τέλος της προθέρμανσης.
<p>Η συσκευή σταματά μόνη της κατά τον κύκλο της προθέρμανσης ή του ψησίματος.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Η συσκευή έχει παραμείνει ανοικτή για πολλή ώρα κατά το ψήσιμο. • Η συσκευή έχει παραμείνει σε αδράνεια πολλή ώρα μετά από το τέλος της προθέρμανσης ή της διατήρησης θερμοκρασίας. 	<ul style="list-style-type: none"> • Βγάλτε τη συσκευή από το ρεύμα, περιμένετε 2 έως 3 λεπτά και ξεκινήστε ξανά τη διαδικασία. Την επόμενη φορά που θα χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, να φροντίζετε να την ανοίγετε και να την κλείνετε γρήγορα για καλύτερα αποτελέσματα ψησίματος. Εάν το πρόβλημα παραμένει, απευθυνθείτε στο σημείο εξυπηρέτησης πελατών της περιοχής σας.
<p> Η ένδειξη είναι παλλόμενη μωβ</p> <p>+ κουμπί  /  /  /  παλλόμενο</p> <p>+ επαναλαμβανόμενο μππ</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Βλάβη της συσκευής. • Η συσκευή έχει τοποθετηθεί ή χρησιμοποιηθεί σε πολύ κρύο σημείο. 	<ul style="list-style-type: none"> • Βγάλτε και αναβάλτε αμέσως τη συσκευή στο ρεύμα και ξεκινήστε ξανά ένα κύκλο προθέρμανσης. Εάν το πρόβλημα παραμένει, απευθυνθείτε στο σημείο εξυπηρέτησης πελατών.
<p>Η συσκευή δεν παράγει πια ηχητικά σήματα.</p>		
<p> Η ένδειξη είναι παλλόμενη μωβ</p> <p>+ το κουμπί M αναβοσβήνει</p> <p>+ συνεχές ηχητικό σήμα</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Βλάβη της συσκευής 	<ul style="list-style-type: none"> • Βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα και επικοινωνήστε με το σημείο εξυπηρέτησης πελατών σας.
<p>Μετά από την προθέρμανση, τοποθέτησα τα τρόφιμα και έκλεισα τη συσκευή,</p> <p> η ένδειξη παραμένει λευκό και το ψήσιμο δεν ξεκινά</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Τα τρόφιμά σας έχουν πάχος μεγαλύτερο από 4 cm. • Δεν ανοίξατε τη σχάρα εντελώς για να τοποθετήσετε τα τρόφιμα. • Δεν εντοπίζονται τρόφιμα, Τα τρόφιμα είναι υπερβολικά λεπτά, αναβοσβήνουν το «OK». 	<ul style="list-style-type: none"> • Το πάχος των τροφίμων δεν πρέπει να είναι μεγαλύτερο από 4 cm. • Ανοίξτε πλήρως τη σχάρα και έπειτα ξανακλείστε την. • Επιβεβαιώστε την έναρξη του ψησίματος πατώντας το κουμπί η OK.
<p>Η συσκευή τίθεται σε μη αυτόματη λειτουργία</p> <p>+  Η ένδειξη είναι παλλόμενη κόκκινη</p> <p>+ το κουμπί M ελέγχου θερμοκρασίας και η ένδειξη OK είναι σταθερά αναμμένη</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Δεν έχει περάσει ολος ο χρόνος προθέρμανσης. 	<ul style="list-style-type: none"> • Αφήστε να ψηθούν όλα τα τρόφιμα επιβλέποντας την πρόοδο του ψησίματος (επειδή χρησιμοποιείται η μη αυτόματη λειτουργία) ή • Σταματήστε τη σχάρα, βγάλτε τα τρόφιμα, κλείστε τη σχάρα, επιλέξτε ξανά το επιθυμητό πρόγραμμα και περιμένετε το τέλος της προθέρμανσης.

المشكلة	السبب	الحل
<p>الزر M يومض</p> <p>+  المؤشر الضوئي أزرق ثابت.</p> <p>+ الزر OK يومض</p>	<ul style="list-style-type: none"> • تشغيل الجهاز أو بدء دورة الطهي الأوتوماتيكي بالطعام وبدون تسخين اللوحات (يتم تنشيط الوضع اليدوي أوتوماتيكياً). 	<ul style="list-style-type: none"> • خياران (2) ممكنان : - اختيار ضبط الحرارة بالضغط على زر M ثم اضغط "OK". اترك الطعام ليطهى، 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.
<p>يتوقف الجهاز عن العمل أثناء دورة التسخين التمهيدي أو الطهي.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • لقد بقي الجهاز مفتوحاً لفترة طويلة جداً أثناء الطهي. • ترك الجهاز خاملاً لفترة طويلة جداً بعد نهاية التسخين أو التسخين التمهيدي. 	<ul style="list-style-type: none"> • افصل الجهاز عن المقبس الكهربائي في الحائط واتركه لمدة 3-2 دقائق؛ أعد تشغيل الجهاز. في المرة القادمة التي تستخدم فيها الجهاز، تأكد من فتحه وإغلاقه بسرعة للحصول على أفضل نتائج الطهي. في حالة حدوث هذه المشكلة مرة أخرى، يرجى الاتصال بمركز لخدمة العملاء المحلي.
<p> ضوء المؤشر سوف يومض باللون البنفسجي</p> <p>+ زر  /  /  /  يومض</p> <p>+ إشارة صوتية منقطعة</p> <p>الجهاز لا يطلق إشارة صوتية.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • خلل في الجهاز. • تم تخزين الجهاز أو استعمله في غرفة شديدة البرودة. 	<ul style="list-style-type: none"> • افضل الجهاز عن التيار ثم أعد توصيله، وفوراً أعد تشغيل التسخين التمهيدي. إذا استمرت المشكلة، اتصل بمركز خدمة العملاء.
<p> ضوء المؤشر سوف يومض باللون البنفسجي</p> <p>+ زر  يومض</p> <p>+ إشارة صوتية مستمرة</p>	<ul style="list-style-type: none"> • تعطل الجهاز 	<ul style="list-style-type: none"> • افضل الجهاز عن التيار واتصل بمركز خدمة العملاء.
<p> بعد انتهاء مرحلة التسخين التمهيدي، وضعت الطعام داخل الجهاز واغلقتهم، ولكن بقي المؤشر ضوئي باللون الأبيض، ولم تبدأ عملية الطهي.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • كمية الطعام داخل الجهاز أكبر من 4 سم. • لم تكن الشواية مفتوحة بما فيه الكفاية عند إدخال الطعام. 	<ul style="list-style-type: none"> • يجب أن لا تزيد كمية الطعام عن 4 سم. • افتح الشواية بشكل تام ثم اغلقها مرة ثانية.
<p>الجهاز لا يستكشف الغذاء في الداخل كمية الطعام غير كافية، زر "OK" يومض</p>	<ul style="list-style-type: none"> • أكد تفعيل عملية الطهي بالضغط على زر OK. 	
<p>سوف يتم تفعيل الجهاز في الوضعية اليدوية.</p> <p>+  ضوء المؤشر سوف يومض باللون الأحمر .</p> <p>+ زر M التحكم بالحرارة و OK الضوء مستقر.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • وقت التسخين التمهيدي قصير. 	<ul style="list-style-type: none"> • راقب الطهي بشكل دوري (للاستخدام في الوضعية اليدوية). • أوقف تشغيل الشواية، واخرج منها الطعام ثم اغلقها، حدد برنامج طهي جديد ترغب في استخدامه، وانتظر دورة التسخين التمهيدي حتى انتهائها.

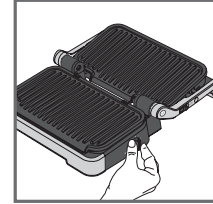
1. إيقاف تشغيل الجهاز:
 - اضغط على الزر on/off (التشغيل/إيقاف التشغيل) الموجود على المقبض في وضعيتي الشواء الفرن.
 - اضبط منظم الحرارة الجانبي على • في وضعتي المنقل/الوجبة الكاملة.
2. افصل الجهاز عن القابس.
3. واتركه ليبرد مدة ساعتين على الأقل لتجنب الإصابة بحروق عرضية، دع الشواية تبرد جيداً قبل تنظيفها.



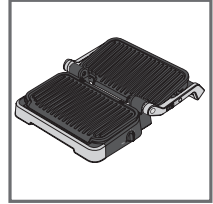
1. قبل التنظيف، قبل إخراجها قبل اللوحين وصيديتي التقطير وصيديتي الخبز وإخراجها لمنع الحاق الضرر بسطح الطهي.
 - قم بتصفيّة صيديتي التقطير واسغليها بماء معتدل مع الصابون، ثم جففهما جيداً باستخدام منشفة مرقية.
2. لا تغمر جسم الشواية بالماء أو بأي سائل آخر.
3. لا يمكن وضع الجهاز وسلوكه في غسالة الأطباق. يجب عدم تنظيف عناصر التسخين، الأجزاء التي يمكن رؤيتها والوصول إليها، بعد إزالة اللوحين. وإذا كانت متسخة جداً، فانتظر حتى يبرد الجهاز تماماً ونظفها بقطعة قماش جافة.
4. إذا كنت لا ترغب في غسل لوح الطهي وصيديتي التقطير وصيديتي الخبز في غسالة الأطباق، فاستخدم ماء ساخناً والقليل من سائل الغسيل لتنظيفها، ثم اشطفها جيداً لإزالة أي بقايا. امسحها بعناية باستخدام منشفة مرقية.
5. لا تستخدم إسفنجة جلي معدني أو سيف أو منظفات كاشطة لتنظيف أي جزء من الشواية، بل استخدم إسفنجة تنظيف من النايلون أو إسفنجة تنظيف غير معدني بحسب.
6. لتنظيف غطاء الشواية، امسحه بقطعة إسفنجة داكنة ورطبة وجففه بقطعة قماش ناعمة وجافة.



1. افتح الشواية في وضعية المنقل. تتم إدارة الطهي باستخدام منظم الحرارة الجانبي.
2. حدّد إعداد درجة الحرارة المطلوبة. يقوم منظم الحرارة بضبط درجة حرارة الطهي عندها للوخين:



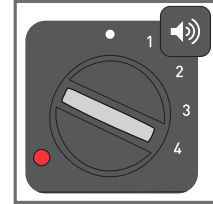
2



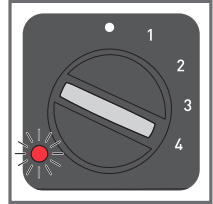
1

• إيقاف تشغيل منظم الحرارة

- 1: 80°-100° درجة مئوية
- 2: 130°-160° درجة مئوية
- 3: 170°-200° درجة مئوية
- 4: 185°-225° درجة مئوية

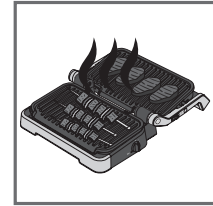


4

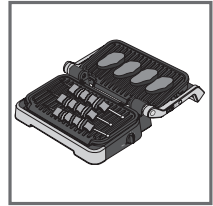


3

3. يومض مؤشر الضوء الجانبي باللون الأحمر أثناء التسخين المُستق. وعندما يصبح مؤشر الضوء أحمر ثابت وتصدر الشواية إشارة صوتية، تكون الشواية جاهزة للاستخدام.
5. أضف الطعام إلى الشواية.
6. شاهد الطعام أثناء الطهي ثم أخرجه بمجرد الانتهاء.
7. أوقف تشغيل الجهاز عبر ضبط منظم الحرارة على 0.



6

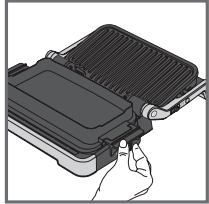


5

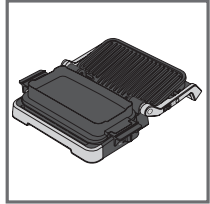
لتعليق:

- يمكنك تغيير درجة الحرارة أثناء الطهي. إذا تغيرت درجة الحرارة أثناء الطهي، فستضبطها الشواية وفقاً للإعداد الجديد.
- إذا كنت تطهو الطعام على لوح واحد فحسب، فاستخدم اللوح العلوي.

1. ضع الشواية في وضعية الوجبة الكاملة. تتم إدارة الطهي باستخدام منظم الحرارة الجانبي.
2. حدّد إعداد درجة الحرارة المطلوبة. يتحكم منظم الحرارة في درجة حرارة الطهي لكلا اللوخين:



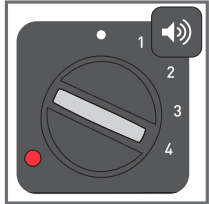
2



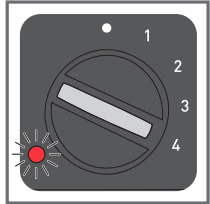
1

• إيقاف تشغيل منظم الحرارة

- 1: 80°-100° درجة مئوية
- 2: 130°-160° درجة مئوية
- 3: 170°-200° درجة مئوية
- 4: 185°-225° درجة مئوية



4

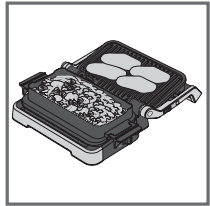


3

3. يومض مؤشر الضوء الجانبي باللون الأحمر أثناء التسخين المُستق.
4. عندما يصبح مؤشر الضوء أحمر ثابت وتصدر الشواية إشارة صوتية، تكون الشواية جاهزة للاستخدام.
5. أضف الطعام إلى الشواية وفي صينية الخبز.
6. شاهد الطعام أثناء الطهي ثم أخرجه بمجرد الانتهاء.
7. أوقف تشغيل الجهاز عبر ضبط منظم الحرارة على 0.



6



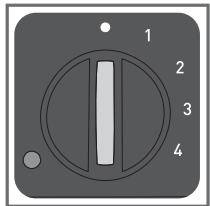
5

لتعليق:

- يمكنك تغيير درجة الحرارة أثناء الطهي. إذا تغيرت درجة الحرارة أثناء الطهي، فستضبطها الشواية وفقاً للإعداد الجديد.

نصيحة:

- إذا استغرق الطبق الجانبي وقتاً أطول في الطهي مما يستغرقه الطعام الذي تشويه، فيمكنك أيضاً بدء الطهي في وضعية الفرن، وإذا كنت تقوم بذلك، فيرجى الرجوع إلى الصفحة 135 واتباع الخطوات من 1 إلى 7. عندما يتم طهي الطعام حسب رغبتك، افتح الشواية في وضعية الوجبات الكاملة. تنتقل الشواية تلقائياً إلى منظم الحرارة الجانبي. اختر إعداد درجة الحرارة المطلوبة باستخدام منظم الحرارة. عندما الانتهاء من تسخين لوح الشواء مسبقاً، ضع الطعام عليه.

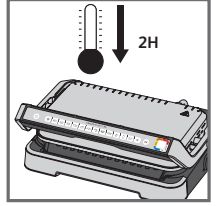


7

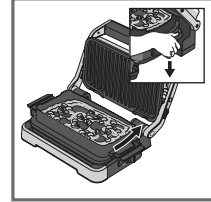
1. إذا كان جهاز OptiGrill لديك قيد التشغيل بالفعل وأردت استخدام صينية الخبز، فافصل الطاقة عن الشواية ودعها تبرد لمدة ساعتين على الأقل.
2. ضع المكونات في صينية الخبز.
3. افتح الشواية وأزل لوح الشواء السفلي واستبدله بصينية الخبز.
4. أغلق الشواية واضغط على الزر On/Off (التشغيل/إيقاف التشغيل).
5. حدد الوضع اليدوي ودرجة حرارة الطهي بالنقر فوق M عدة مرات حتى يتطابق اللون مع درجة الحرارة المطلوبة.



2



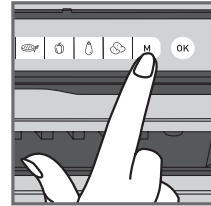
1



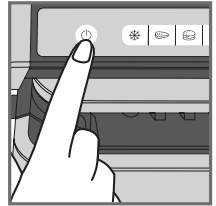
3



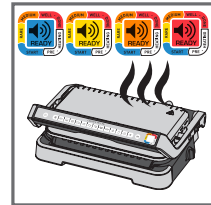
4



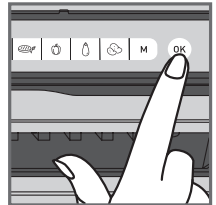
5



4



7

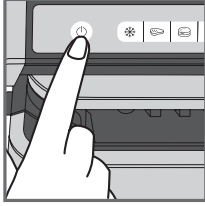


6

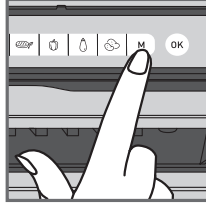
6. ابدأ التسخين المُسمَّق بالضغط على الزر OK (موافق).
7. عند الوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة، ستصدر الشبكة إشارة صوتية وستبدأ عملية الطهي.

	95-120°C
	165-190°C
	210-235°C
	245-270°C

8. يمكنك ضبط درجة الحرارة أثناء الطهي.
9. شاهد الطعام أثناء الطهي. عندما ترى أنه تم طهيه حسب رغبتك، يمكنك إنهاء الطهي بالضغط على زر ON/OFF (التشغيل/إيقاف التشغيل). تتوقف حينها كل الأزرار عن التشغيل وتتوقف الشواية عن التسخين للطهي.
10. افتح الشواية وأخرج صينية الخبز منها باستخدام المقابض.
- تنبيه! الأسطح ساخنة، لذا ينصح باستخدام القفازات. صينية الخبز ساخنة، لذا تأكد من وضعها على سطح ملائم.
11. يمكن وضع صينية الخبز في غسالة الأطباق.



9



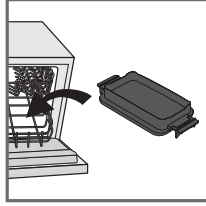
8



10







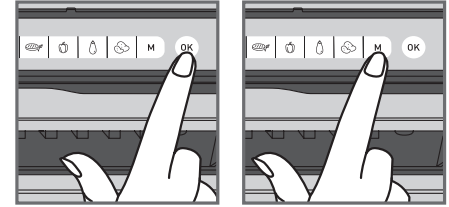
11



11

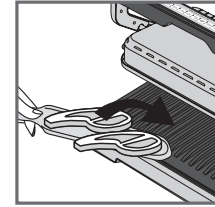
1. حدّد الوضع اليدوي ودرجة حرارة الطهي بالانقر فوق M عدة مرات حتى يتطابق اللون مع درجة الحرارة المطلوبة:

	110-125 درجة مئوية
	180-195 درجة مئوية
	220-235 درجة مئوية
	285-265 درجة مئوية



2

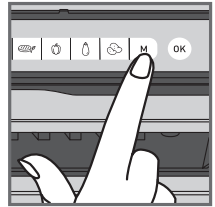
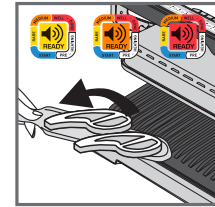
1



4

3

















2. اضغط على OK (موافق) لبدء التسخين المُسبق. بومض مؤشر مستوى الطهي باللون المحدد: التسخين المُسبق قيد التقدم. انتظر حتى ينتهي التسخين المُسبق.
3. عند الوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة، يتوقف الضوء عن الوميض وتصدر الشواية إشارة صوتية: الشواية جاهزة للطهي.
4. أضف الطعام إلى الشواية لتبدأ عملية الطهي.
5. يمكنك ضبط درجة الحرارة أثناء الطهي.
6. شاهد الطعام أثناء الطهي وأخرجه عندما ترى أنه مطهي حسب رغبتك.



















6

5

12 برامج طهي تلقائية

مؤشر مستوى الطهي					
					
كامل النضج	متوسط الاستواء	غير ناضج تمامًا	غير ناضج على الإطلاق (أزرق)		لحم البقر
كامل النضج	متوسط الاستواء	غير ناضج تمامًا	-		البرجر
مطهي جيدًا	-	-	-		الفنجان
مطهي جيدًا	-	-	-		لحم الخنزير
مطهي جيدًا	-	-	-		الدجاج
كامل النضج	متوسط الاستواء أقرب إلى درجة النضج	متوسط الاستواء	-		السمك
كامل النضج	متوسط الاستواء أقرب إلى درجة النضج	متوسط الاستواء	-		المأكولات البحرية
مقرمشة	مشوية	مطهية قليلاً	-		الساندويش
مشوي	مشوي قليلاً	-	-		الفاصل
مشوي	-	-	-		بانانجان
مشوي	-	-	-		بطاطا
مشوي	-	-	-		لحم نباتي

الوضع اليدوي في وضعية الشواء

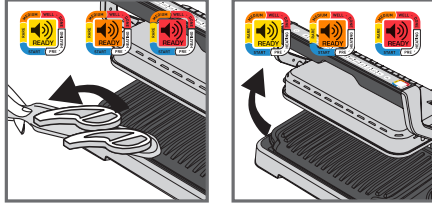
			
265-285°C	220-235°C	180-195°C	
			البطاطاس
			الكوسى / القرع
			البانانجان
			الطماطم
			الهلبيون
			الفطر
			البصل
			البروكولي
			الجزر الصغير
			الشمر
			البطاطاس الحلوة
			شرائح التفاح
			الأناناس
			الخوخ

9. عندما يصبح اللون المناسب لمستوى الطهي المطلوب ثابتاً وتصدر إشارة صوتية، افتح الجهاز وأخرج الطعام.

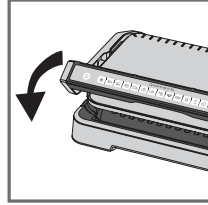
ملاحظة: إذا كنت ترغب في طهي الطعام بحسب أذواق شخصية مختلفة، افتح الشواية وأخرج الطعام عندما يصل إلى المستوى المطلوب ثم أغلقها مجدداً وتابع طهي الطعام الآخر. وسيواصل البرنامج دورة الطهي حتى يصل إلى المستوى النهائي.

10. عند الانتهاء من الطهي، أخرج الطعام وأغلق الجهاز. تضيء لوحة التحكم وتضبط نفسها على وضع "اختيار البرنامج".

التعليق: سيتم إيقاف تشغيل نظام الأمان تلقائياً بعد فترة إذا لم يتم تحديد أي برنامج.



9



10

وظيفة حفظ السخونة

بمجرد بلوغ المستوى الأحمر، ينتهي الطهي ويقوم الجهاز تلقائياً بتنشيط وظيفة الحفاظ على السخونة ويضيء ضوء المؤشر باللون الأحمر ويبدأ الجهاز بإصدار إشارة صوتية كل 20 ثانية. وإذا تم ترك الطعام على الشواية، فستستمر بطهي الطعام بينما يبرد لوي الطهي. يمكنك إلغاء تنشيط الإشارة الصوتية بالضغط على الزر **OK** (موافق).

ملاحظة: سيقوم نظام الأمان بإيقاف تشغيل الجهاز تلقائياً بعد فترة وجيزة.

طهي نغمة ثانية على الفور:

بمجرد الانتهاء من طهي النغمة الأولى من الطعام:

(a) تأكد من أن الجهاز مغلق ومن أنه لم يتبق أي طعام في الداخل.

(b) حدد برنامج الطهي (هذه الخطوة ضرورية حتى لو كان البرنامج هو الطهي النهائي). كما هو الحال بالنسبة إلى الأطعمة التي طهيتها للتو.

(c) اضغط على الزر **OK** (موافق) لبدء التسخين المُسبق. أثناء التسخين المُسبق، يومض لون مؤشر المستوى باللون الأبيض.

(d) بمجرد اكتمال التسخين المُسبق، يصدر الجهاز إشارة صوتية ويضيء ضوء المؤشر باللون الأبيض بشكل ثابت.

(e) الجهاز جاهز للاستخدام بمجرد اكتمال التسخين المُسبق. افتح الشواية وضع الطعام داخل الجهاز.

هام:

- يُرجى ملاحظة أن التسخين المُسبق مطلوب لكل دفعة جديدة. وقيل التسخين المُسبق، تأكد من أن الجهاز مغلق ومن أنه لم يتبق أي طعام في الداخل. انتظر حتى ينتهي التسخين المُسبق قبل فتح الشواية ووضع الطعام داخلها.
- إذا تم تنشيط دورة التسخين المُسبق الجديدة بعد نهاية الدورة السابقة مباشرة، فسوف يظل وقت التسخين المُسبق.

6. افتح الشواية وضع الطعام على لوح الطهي. **التعليقات:** إذا بقي الجهاز مفتوحاً لفترة طويلة، فسيتم إيقاف نظام السلامة عن تشغيل الجهاز تلقائياً بعد فترة وجيزة.

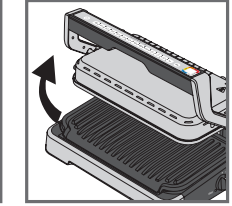
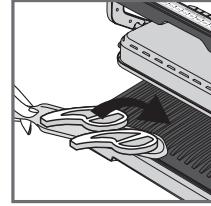
7. أغلق الجهاز لبدء دورة الطهي. يتحول مؤشر مستوى الطهي إلى اللون الأزرق للإشارة إلى أن الطهي قيد التقدم (للحصول على أفضل النتائج، لا تفتح الطعام أو تنقله أثناء عملية الطهي).

يضبط الجهاز دورة الطهي تلقائياً (الوقت ودرجة الحرارة) وفقاً لسماكة الطعام وكميته.

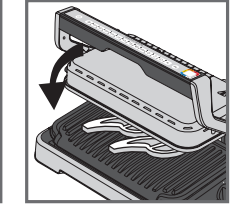
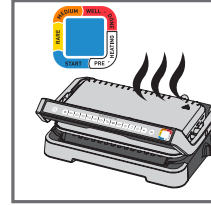
ملاحظة حول قطع الطعام الرفيعة جداً: أغلق الجهاز، سيومض الزر **OK** (موافق) وسيبقى المؤشر باللون الأبيض الثابت حتى تضغط على **OK** (موافق). اضغط على **OK** (موافق) لضمان تعترف الجهاز على الطعام وبدء دورة الطهي.

8. يتغير لون ضوء المؤشر حسب مستوى الطهي. عندما يكون الطهي قيد التقدم، تنبّهك إشارة صوتية في كل مرة يتم فيها الوصول إلى مستوى الطهي. عندما يكون ضوء المؤشر أصفر اللون ويُصدر إشارة صوتية، يكون الطعام غير ناضج تماماً؛ وعندما يكون برتقالياً اللون ويصدر إشارة صوتية، يكون الطعام متوسط الاستواء؛ وعندما يكون أحمر اللون ويصدر إشارة صوتية، يكون الطعام كامل النضج.

ملاحظة: إذا كنت تحب أن يكون اللحم غير ناضج تماماً، فأخرج اللحم عندما يصل مؤشر مستوى الطهي إلى اللون الأزرق الثابت. يُرجى ملاحظة أنه من الطبيعي أن تختلف نتائج الطهي حسب نوع الطعام وجودته ومنشأه، لا سيما في اللحم.



6



7



8

التسخين المُسبق



ضوء أبيض ثابت
وإشارة صوتية:
جهاز للطهي

ضوء أبيض
وامض: التسخين
المُسبق قيد التقدّم

لطهي

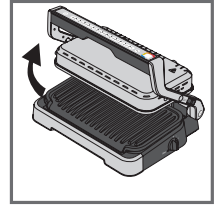


تم بلوغ المستوى كامل النضج	المستوى كامل النضج قيد التقدم	تم بلوغ المستوى "متوسط" الاستواء	المستوى "متوسط" الاستواء أقرب إلى غير الناضج" قيد التقدم	تم بلوغ المستوى الأول للطهي	المستوى الأول للطهي	تم بلوغ المستوى الأول للطهي	المستوى الأول للطهي
المستوى كامل النضج	المستوى كامل النضج قيد التقدم	المستوى "متوسط" الاستواء	المستوى "متوسط" الاستواء أقرب إلى غير الناضج" قيد التقدم	المستوى الأول للطهي	المستوى الأول للطهي	المستوى الأول للطهي	المستوى الأول للطهي

لكل برنامج تلقائي، يتيح لك OptiGrill معرفة متى يصل الطعام إلى مستوى الطهي المطلوب. عند الوصول إلى مستوى الطهي، يكون مؤشر اللون ثابتاً وتصدر الشواية إشارة صوتية لإخطارك.

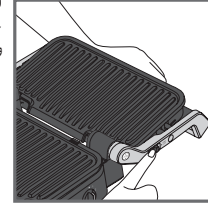
التغيير إلى وضعية الفرن:

افتح الشواية وأخرج لوح الشواء السفلي واستبدله بصينية الخبز.
تنبيه: يتم وضع صينية الخبز على الشواية من دون أن يتم تثبيتها في مكانها.



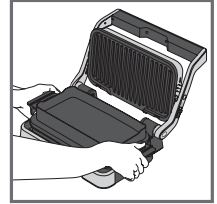
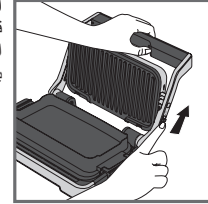
التغيير إلى وضعية الشواء:

عند فتح الشواية، أمسك القفل للأعلى وحرك المقبض إلى وضعية الشواء حتى حرارة 180 درجة مئوية.

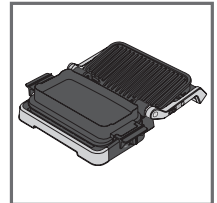


التغيير إلى وضعية الوجبة الكاملة:

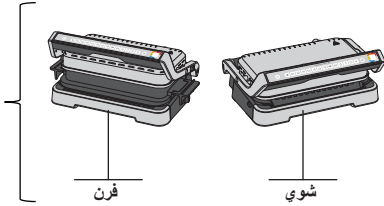
قم بتوصيل صينية الخبز بدلاً من اللوح السفلي، ثم افتح الشواية بحيث تكون في وضعية الـ 180 درجة مئوية. باتباع الخطوات أعلاه.



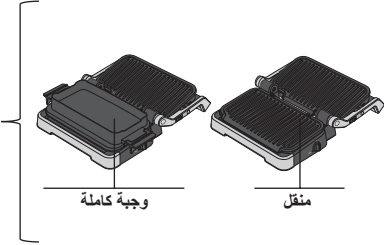
تنبيه: تأكد من أن منظم الحرارة على الجانب في وضع التشغيل • قبل فتح الشواية في وضعية المنقل أو وضعية جهاز تحضير الوجبات الكاملة. إذا لم يكن منظم الحرارة في وضع التشغيل، فستبدأ الشواية في التسخين وستبلغك بذلك مع إشارة صوتية.



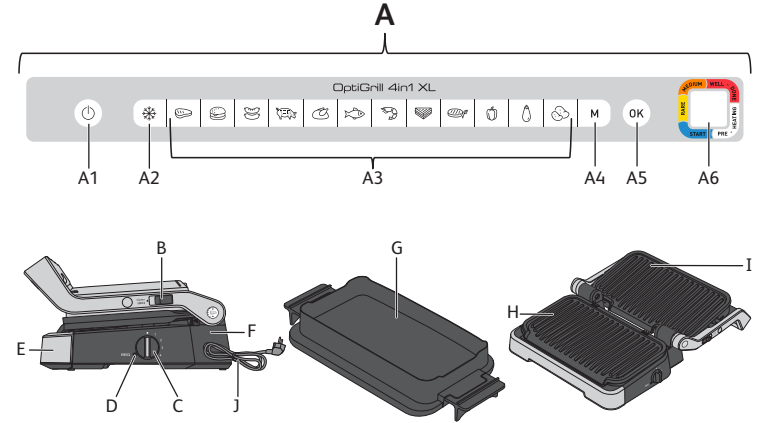
التحكم باستخدام اللوحة على المقبض



التحكم باستخدام منظم الحرارة الجانبي



- .A لوحة التحكم
- .A1 زر التشغيل/الإيقاف
- .A2 وظيفة الأكل المجلد
- .A3 12 برامج الطهي التلقائية
- .A4 الوضع اليدوي مع 4 درجات حرارة
- .A5 تأكيد التسخين وبدء التسخين المُسبق
- .A6 مؤشر مستوى الطهي
- .B قفل تحرير لوضعيّتي المنقل وجهاز تحضير الوجبات
- لكلمة
- .C منظم حرارة جانبي لوضعيّتي المنقل وجهاز تحضير الوجبات
- لكلمة
- .D ضوء مؤشر لوضعيّتي المنقل وجهاز تحضير الوجبات
- لكلمة
- .E صينية تنقيط أمامية
- .F صينية تنقيط خلفية
- .G صينية التخزين
- .H اللوح السفلي
- .I اللوح العلوي
- .J سلك الطاقة



جدول المحتويات

- 145 • وصف المنتج
- 144 • الوضعيات والواجهات
- 143 • تغيير الوضعية
- 142 • مؤشر مستوى الطهي
- 141 • قبل أول استخدام
- 140 • 1. وضعية الشواء
- 140 • a (استخدام برنامج تلقائي
- 137 • b (استخدام الوضع اليدوي
- 136 • c (دليل الطهي
- 135 • 2. وضعية الفرن
- 133 • 3. وضعية المنقل
- 132 • 4. وضعية الوجبة الكاملة
- 131 • نهاية الاستخدام
- 130 • التنظيف
- 129 • دليل استكشاف الأخطاء وإصلاحها

en	3-20
fr	21-38
nl	39-56
it	57-74
es	75-92
pt	93-110
el	111-128
ar	146-129