

Moulinex®

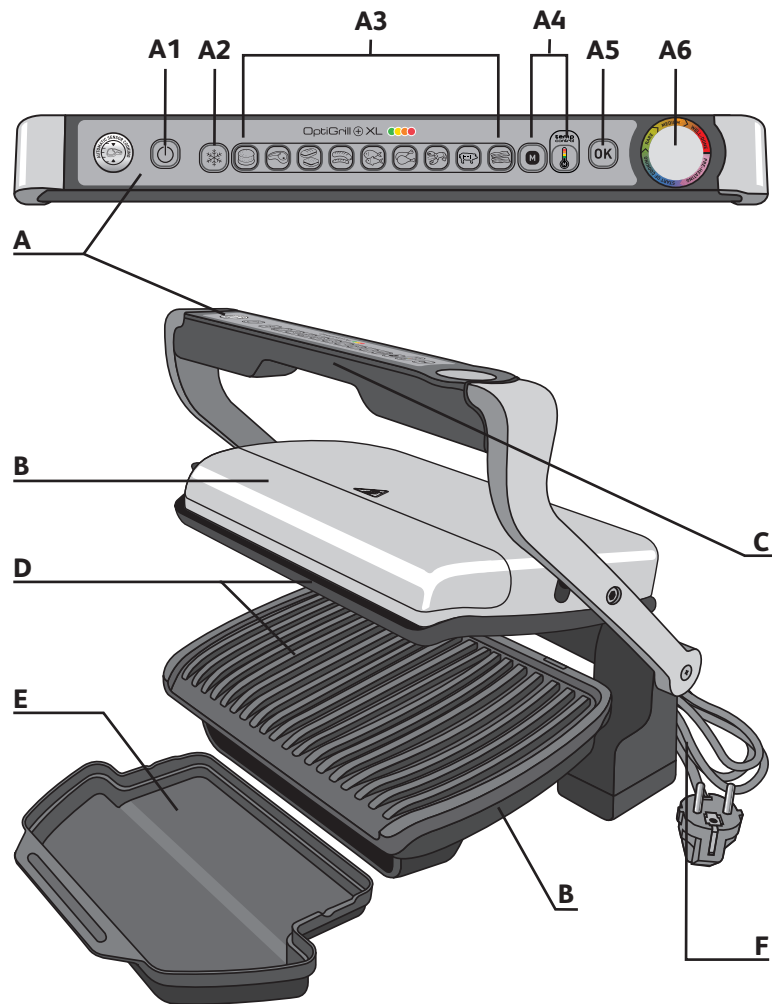
OptiGrill ⊕ XL

en
it
fr
es
pt



Instructions for use - Istruzioni d'uso
Mode d'emploi - Instrucciones de uso
Instruções de utilização

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



Description

- A Control panel
- A1 On/off button
- A2 Frozen food mode
- A3 Cooking programs
- A4 Manual mode "4 temperature settings"
- A5 OK button
- A6 Cooking level indicator
- B Body
- C Handle
- D Cooking plates
- E Drip tray
- F Power cord

Guide of LED colors

preheating



PURPLE FLASHING
Wait.



SOLID PURPLE
End of preheating
Waiting for food.



BLUE
Starting of cooking.



GREEN
During the start of the cooking cycle, a beep will sound to alert the user that the "Rare" cooking program is getting ready to begin.

cooking - ready to eat



YELLOW
"Rare" cooking.



ORANGE
"Medium" cooking.



RED
"Well done" cooking.



SOLID GREEN
Manual function selected or automatically activated, refer to "Trouble shooting guide p. 42".



WHITE FLASHING
Refer to "Trouble shooting guide".
Contact customer services

keep warm "30' approximately"

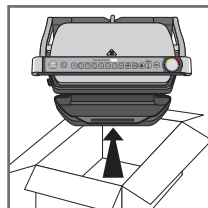


RED FLASHING
End of cooking for "Well done".

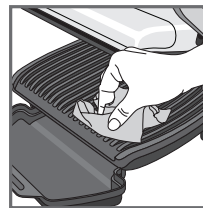
Guide of automatic cooking programs

- Burger
- Red meat
- Panini / Sandwich
- Sausage/lamb
- Fish
- Poultry
- Sea food
- Pork
- Bacon
- Manual mode:
Traditional grill for manual operation with 4 different temperature settings (from 110°C to 285°C)

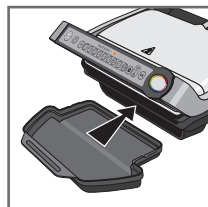
1 Setting



1



2



3



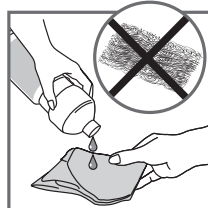
4

1 Remove all packaging materials, stickers and accessories from the inside and the outside of the appliance. The colour sticker on the cooking level indicator can be changed, according to the language. You can replace it with the one on the inside of the packaging.

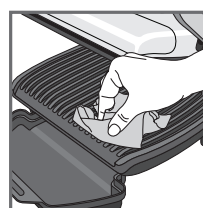
2 Before using for the first time, thoroughly clean the plates with warm water and a little dishwashing liquid, rinse and dry thoroughly.

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

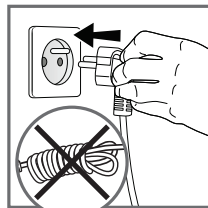
2 Pre-heating



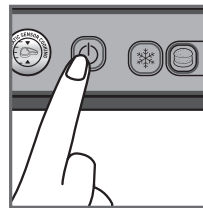
5



6



7



8

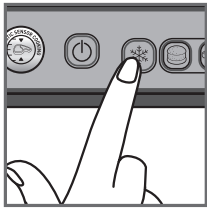
5 For the best results you may wipe the cooking plates using a paper towel dipped in a little cooking oil, to improve the non-stick release.

5bis Ensure that the bottom cooking plate and the upper cooking plate are correctly positioned in the product before the pre-heating phase begins.

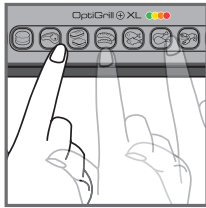
6 Remove any surplus oil using a clean kitchen paper towel.

7 Connect the appliance to an outlet. (note the cord should be fully unwound).

8 Press the On/Off button.



9



10

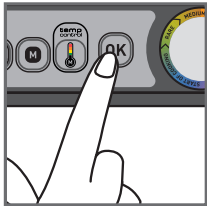
9 If the food that you wish to cook is frozen, press the "frozen food" button.

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

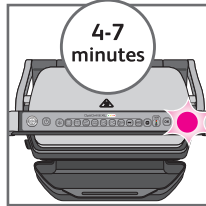
9 automatic cooking programs and a manual mode with 4 different temperature settings

	Select this cooking program if you want to cook burgers.		Select this cooking program if you want to cook sea food.
	Select this cooking program if you want to cook pork.		Select this cooking program if you want to cook red meat.
	Select this cooking program if you want to cook a panini/sandwich		Select this cooking program if you want to cook bacon
	Select this cooking program if you want to cook sausage/lamb.		If you select Manual mode the indicator light is green and you have manual control of the cooking time. 4 different temperature settings are available for this manual mode (green, yellow, orange and red).
	Select this cooking program if you want to cook fish.		
	Select this cooking program if you want to cook poultry.		

If you are uncertain about what cooking mode to use for other foods because it is not listed above, please refer to the "Cooking table for out of program food" page 43.



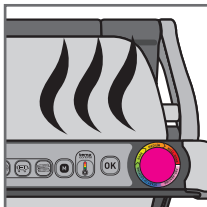
11



12

11 Press the "OK" button: the appliance starts pre-heating and the cooking level indicator flashes purple.
NB: If you have selected the wrong program, return to stage 8.

12 Wait for 4-7 minutes.

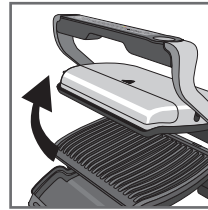


13

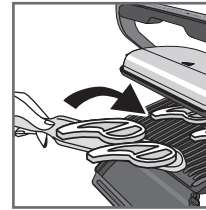
13 An audible tone is heard and the cooking level indicator stops flashing purple the pre-heating mode is complete.

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

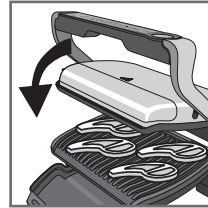
3 Cooking



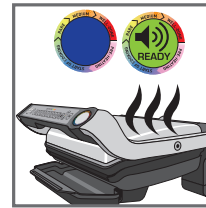
14



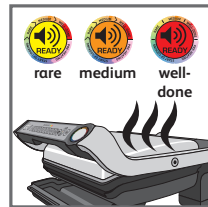
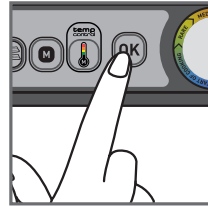
15



16



17



18



GR

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

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

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

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

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

During the cooking progress, there is a beep at each stage of cooking to warn the user that a cooking level (eg rare/yellow) has been reached.

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

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

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

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

3 Cooking



19



20

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

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

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



21

Cooking more food

If you want to cook a second batch of food, please pre-heat the appliance again (see section 2. "Pre-heating", starting from point 9) even if you want to cook the same type of food.

How to cook another batch of food:

After finishing your first batch of food:

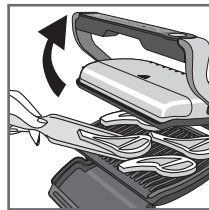
1. Make sure the appliance is closed with no food inside.
2. Select the appropriate cooking mode/program (this step is necessary even if you decide to pick the same cooking mode than for the previous batch of food).
3. Press the "OK" button: the appliance starts pre-heating. The pre-heating is symbolized by the cooking level indicator that flashes purple.
4. The pre-heating is complete when an audible beep is heard and the cooking level indicator stops flashing purple.
5. After the pre-heating, the appliance is ready for use. Open the grill and place the food inside the appliance.

Important:

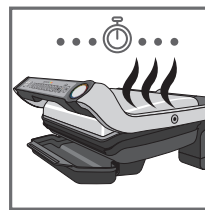
- Please note that any new batch of food, the pre-heating phase is mandatory.



4 Comments



22

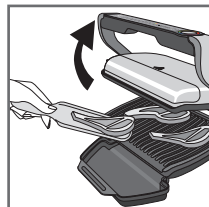


23

Remember to always have the grill closed and no food inside in order for the pre-heating to effectively function.

- Then wait for the pre-heating to be complete before opening the grill and place the food inside.

N.B.: if the new pre-heating cycle is carried out immediately after the end of the preceding cycle, the pre-heating time will be reduced.



24



25

22-23-24

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

25 Keep warm function

When the cooking process has ended the appliance will automatically go on the keep warm setting and the cooking level indicator will automatically go red and an audible tone will sound every 20 seconds. If food is left on the grill it will continue to cook, while the cooking plates are cooling. You can stop the audible tone by pressing the "OK" button.

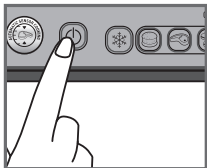
Comment: the safety system will turn the appliance off automatically after a certain amount of time.

Second cooking

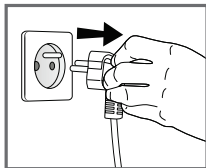
If you want to cook more food, please refer to section 21.



5 Cleaning and maintenance



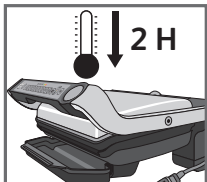
26



27

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

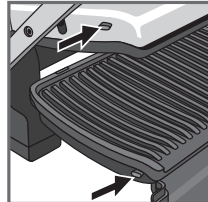
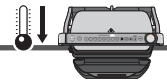
27 Unplug grill from wall outlet.



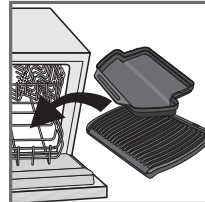
28

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

6 Cleaning



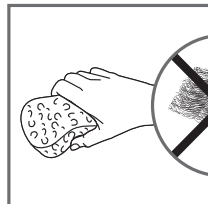
29



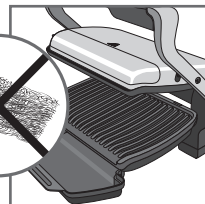
30

29 Before cleaning, unlock and remove the plates to avoid damaging the cooking surface. The drip tray and the cooking plates are dishwasher safe.

30 The appliance and its cord cannot be placed in the dishwasher. The heating elements, visible and accessible parts, should not be cleaned after removing the plates. If they are very dirty, wait until the appliance has completely cooled down and clean them with a dry cloth. If you do not want to clean them in a dishwasher, you can use warm water and a little dishwashing liquid to clean the cooking plates, then rinse thoroughly to remove any residue. Dry thoroughly using a paper towel.



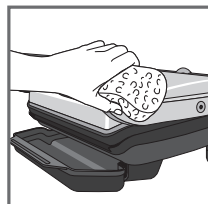
31



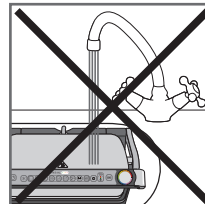
32

31-32 Do not use metallic scouring pads, steel wool or any abrasive cleaners to clean any part of your grill, only use nylon or non-metallic cleaning pads.

Empty the drip tray and wash in warm water and a little dishwashing liquid, dry thoroughly using a paper towel.



33



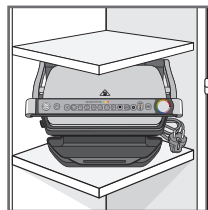
34

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

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

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

36 Any other servicing should be performed by an authorized service representative.



35

Troubleshooting guide

Problem	Cause	Solution
Button lit + Solid green indicator light + Button flashing + Button flashing	<ul style="list-style-type: none"> Switching on the appliance or starting an automatic cooking cycle with food between plates and without preheating (manual mode is automatically activated). 	<ul style="list-style-type: none"> 2 possible options: <ul style="list-style-type: none"> Choose the temperature setting by pressing the button and then press OK. Allow to cook, but you must monitor the cooking (manual mode). stop the appliance, remove the food, close the appliance properly, re-program the appliance and wait until end of preheating.
The appliance stops during the cycle of pre-heating or cooking.	<ul style="list-style-type: none"> The appliance has been kept open for too long while cooking. The appliance has been idle too long after the end of warm up or keep warm. 	<ul style="list-style-type: none"> Disconnect the appliance from the outlet and leave for 2-3 mins., restart the process. The next time you use the appliance, make sure you open and close it quick for best cooking results. If the problem occurs again contact your local Moulinex customer service.
Flashing white indicator light. + / / button flashing + Discontinue bip The appliance no longer beeps.	<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.
After the preheating, I have put my food on the grill but the indicator stays on PURPLE and the cooking cycle does not start.	<ul style="list-style-type: none"> Your food is thicker than 4 cm. You have not completely opened the grill to place the food. Not sensing the food. The food thickness too thin, "OK" is flashing. 	<ul style="list-style-type: none"> Food must not be thicker than 4 cm. Completely open the grill then close it. Confirm the start of the cooking by pressing the button.
The appliance will activate in manual mode + The indicator light will blink red.	<ul style="list-style-type: none"> Preheating time was cut short. 	<ul style="list-style-type: none"> Monitor the cooking periodically (for use in manual mode). Or Stop the grill, remove food, close the grill, select the new cooking programme you wish to use and wait for the preheating cycle to finish.
Flashing white + button flashing + Continuous bip	<ul style="list-style-type: none"> Appliance failure 	<ul style="list-style-type: none"> Unplug the product and contact your customer service.

Tip, especially for meat: the cooking results on the preset programs may vary depending on origin, cut and quality of the food being cooked, the programs have been set and tested for good quality food. Similarly, the thickness of the meat has to be taken into account during cooking; you cannot cook food that is thicker than 4 cm.

Cooking Guide (automatic programs)

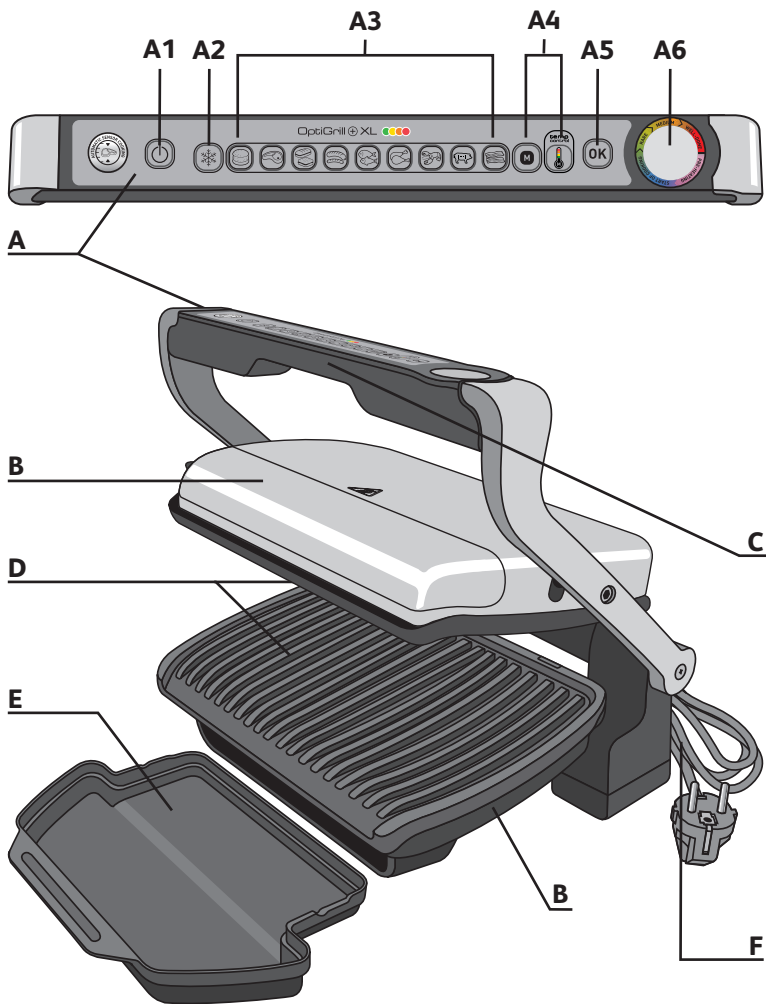
Dedicated program	Cooking level color indicator		
Red meat	Rare	Medium	Well-done
Burger	Rare	Medium	Well-done
Panini / Sandwich	Lightly cooked	Browned	Crispy
Fish	Lightly cooked	Medium	Well-done
Poultry			Fully cooked
Sausage/lamb			Fully cooked
Pork			Fully cooked
Bacon	Lightly cooked	Well-done	
Sea food		Medium	Well-done

Tips: if you like your meat blue rare, you can use

Cooking Guide (including Manual Mode)

Food	Cooking program	Cooking level		
		rare	medium	well-done
Bread	Slices of bread, toasted sandwiches			
	Burger: (after pre-cooking the meat)			
Meat & Poultry	Lamb (boneless)			
	Slice of ham to cook			
	Frozen chicken nuggets			
	Marinated chicken breast			
	Pork fillet (boneless), pork belly			
Fish	Duck breast			
	Whole trout			
	Tuna steak			
	King prawns (with and without shells on)			
	Shelled prawns			
	Gambas			
Manual mode	Grilled vegetables and fruits (need to be of same cut and thickness)		4 different temperature settings	

For frozen food, press before selecting your program.



Description

- | | | |
|---|---|------------------------------------|
| A Pannello di controllo | A4 Modalità manuale "4 livelli di temperatura" | C Impugnatura |
| A1 Pulsante Acceso/Spento | A5 Pulsante OK | D Piastre di cottura |
| A2 Modalità alimenti surgelati | A6 Indicatore del livello di cottura o della temperatura | E Vaschetta raccogli-grassi |
| A3 Programmi di cottura automatici | B Corpo dell'apparecchio | F Cavo di alimentazione |

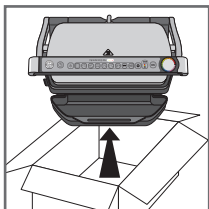
Colori dell'indicatore del livello di cottura

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

Programmi di cottura

- | | | |
|-------------------|----------------|--|
| Hamburger | Pesce | Pancetta |
| Carne rossa | Pollame | Modalità manuale: griglia tradizionale con 4 livelli di temperatura disponibili (da 110°C a 285°C) |
| Panino/sandwich | Frutti di mare | |
| Salsiccia/agnello | Maiale | |

1 Preparazione



1



2

1 Rimuovere tutti i materiali di imballaggio, gli adesivi e gli accessori dalle superfici esterne e interne dell'apparecchio. A seconda della lingua, è possibile sostituire l'adesivo colorato sull'indicatore del livello di cottura con uno di quelli inclusi.



3

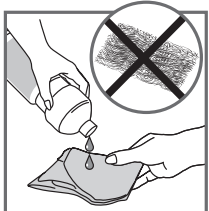


4

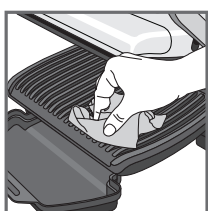
2 Prima del primo utilizzo, pulire accuratamente le piastre con acqua calda e detersivo per piatti, risciacquare e asciugare con cura.

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

2 Pre-riscaldamento



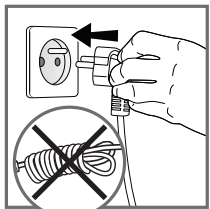
5



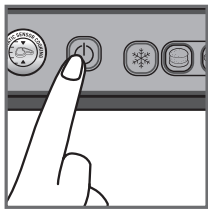
6

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

5bis Accertarsi che le due piastre siano posizionate correttamente nell'apparecchio prima dell'inizio della fase di pre-riscaldamento.



7

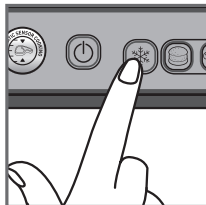
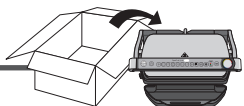


8

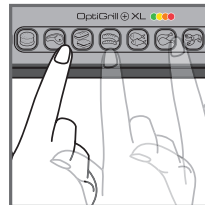
6 Rimuovere l'eventuale olio in eccesso con della carta assorbente pulita.

7 Collegare l'apparecchio alla presa di corrente (svolgere completamente il cavo di alimentazione).

8 Premere il pulsante Acceso/Spento



9



10

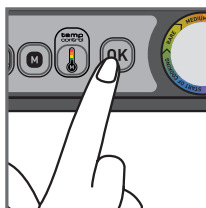
9 Se gli alimenti da cuocere sono surgelati, premere l'apposito pulsante...

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

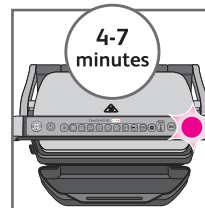
9 programmi di cottura automatici e una modalità manuale con 4 livelli di temperatura

	Selezionare questo programma di cottura per cucinare hamburger.		Selezionare questo programma di cottura per cucinare frutti di mare.
	Selezionare questo programma di cottura per cucinare il maiale.		Selezionare questo programma di cottura per cucinare la carne rossa.
	Selezionare questo programma di cottura per cucinare panino.		Selezionare questo programma di cottura per cucinare la pancetta.
	Selezionare questo programma di cottura per cucinare salsicce o agnello.		Se si seleziona la modalità manuale l'indicatore è acceso di verde e hai il controllo manuale della temperatura di cottura. 4 livelli di temperatura sono disponibili per questa modalità manuale (verde, giallo, arancione e rosso).
	Selezionare questo programma di cottura per cucinare il pesce.		
	Selezionare questo programma di cottura per cucinare il pollame.		

Se non si è sicuri della modalità di cottura da usare per gli alimenti non menzionati, fare riferimento alla "guida di cottura" a pagina 43.



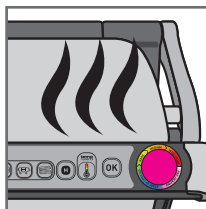
11



12

11 Premere il pulsante "OK": l'apparecchio avvierà il pre-riscaldamento e l'indicatore del livello di cottura lampeggerà di viola. **NB:** se è stato selezionato il programma scorretto, tornare al passaggio 8.

12 Attendere 4-7 minuti.

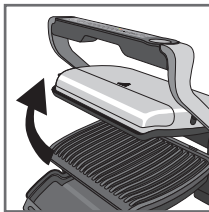


13

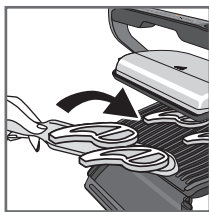
13 Al termine del pre-riscaldamento, l'apparecchio emetterà un segnale acustico e l'indicatore del livello di cottura smetterà di lampeggiare.

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

3 Cottura



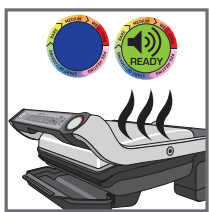
14



15



16



17



18

14-15 Al termine del pre-riscaldamento, l'apparecchio è pronto per l'uso. Aprire la griglia e disporre gli alimenti sulla piastra di cottura.
Nota: se l'apparecchio rimane aperto troppo a lungo, il sistema di sicurezza ne causerà lo spegnimento.

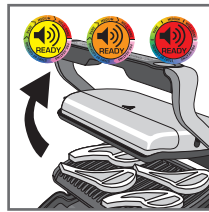
16-17 L'apparecchio regola automaticamente il ciclo di cottura (durata e temperatura) a seconda dello spessore e della quantità degli alimenti. Chiudere l'apparecchio per avviare il ciclo di cottura. L'indicatore del livello di cottura diventa blu, quindi verde, a indicare che la cottura è in corso (per i migliori risultati, non aprire o spostare gli alimenti durante il processo di cottura). Durante il processo di cottura, l'apparecchio emetterà un segnale acustico al raggiungimento di ogni livello di cottura (ad es. giallo/poco cotto).

Nota per alimenti molto sottili: chiudere l'apparecchio; se il pulsante "OK" lampeggia e l'indicatore rimane acceso di viola, premere "OK" per assicurarsi che l'apparecchio riconosca gli alimenti e il ciclo di cottura si avvia.

18 L'indicatore del livello di cottura cambia colore a seconda del livello di cottura. Quando l'indicatore del livello di cottura è giallo e l'apparecchio emette un segnale acustico, gli alimenti sono leggermente cotti; quando l'indicatore è arancione e l'apparecchio emette un segnale acustico, gli alimenti sono mediamente cotti; quando l'indicatore è rosso, gli alimenti sono ben cotti.
Nota: se si desidera preparare carne al sangue, rimuoverla quando l'indicatore del livello di cottura diventa verde. normale che i risultati di cottura varino a seconda del tipo, della qualità e dell'origine degli alimenti, in particolare nel caso della carne.



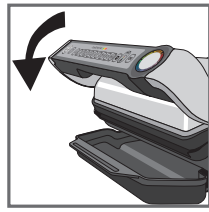
3 Cottura



19



20



21

Cotture sequenziali

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

Come cuocere un'altra porzione di alimenti

Al termine della cottura della prima porzione degli alimenti:

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

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.

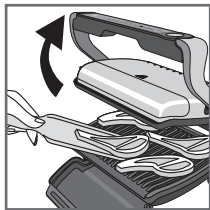
19-20 Quando l'indicatore diventa del colore corrispondente al livello di cottura desiderato e l'apparecchio emette un segnale acustico, aprire l'apparecchio e rimuovere gli alimenti.

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

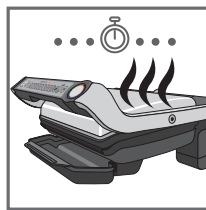
Nota: il sistema di sicurezza causerà lo spegnimento dell'apparecchio se non viene selezionato alcun programma.



4 Note



22

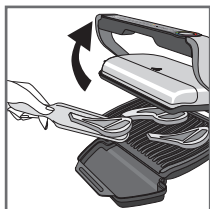


23

N.B.: Se il nuovo ciclo di preriscaldamento viene attivato immediatamente dopo la fine del ciclo precedente, il tempo di preriscaldamento è ridotto.

22-23-24

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



24



25

25 Funzione di mantenimento al caldo

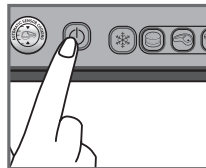
Al raggiungimento del livello "ben cotto" la cottura è terminata e l'apparecchio attiverà automaticamente la funzione di mantenimento al caldo; l'indicatore del livello di cottura diventerà rosso e l'apparecchio emetterà un segnale acustico ogni 20 secondi. Se gli alimenti vengono lasciati nella griglia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

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

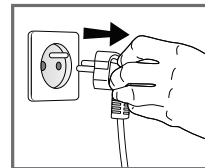
Cottura immediata di un secondo lotto di cibo

Se vuoi cucinare un secondo lotto di cibo, per favore fare riferimento alla sezione 21.

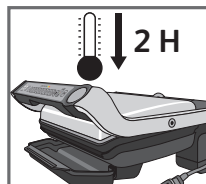
5 Pulizia e manutenzione



26



27



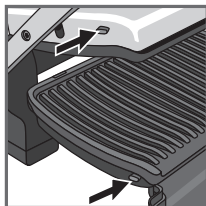
28

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

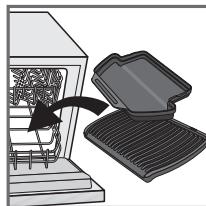
27 Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente.

28 Attendere che l'apparecchio si raffreddi per almeno 2 ore.
Per evitare il rischio di ustioni, attendere che la griglia si raffreddi completamente prima di pulirla.

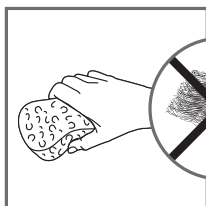
6 Pulizia



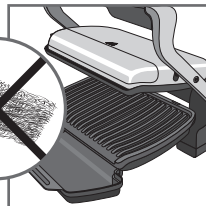
29



30



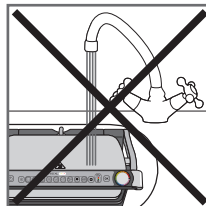
31



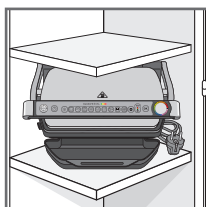
32



33



34



35

29 Prima di pulire l'apparecchio, sbloccare e rimuovere le piastre per evitare di danneggiare la superficie di cottura. La vaschetta raccogli-grassi e le piastre di cottura sono lavabili in lavastoviglie.

30 L'apparecchio e il cavo di alimentazione non possono essere lavati in lavastoviglie. Gli elementi riscaldanti e le parti accessibili e visibili dopo la rimozione delle piastre non devono essere puliti. Se sono molto sporchi, attendere che l'apparecchio si sia raffreddato completamente e pulirli con un panno asciutto. Se non si desidera lavare le piastre di cottura in lavastoviglie, pulirle con acqua calda e un po' di detersivo per piatti e risciacquarle accuratamente per eliminare eventuali residui. Asciugarle con cura usando della carta assorbente.

31-32 Non usare raschietti o pagliuзе in metallo né detersivi abrasivi per pulire le piastre, usare esclusivamente spugne o pagliuзе in nylon o materiale plastico.

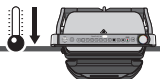
Svuotare la vaschetta raccogli-grassi e lavarla con acqua calda saponata, quindi asciugarla accuratamente con della carta assorbente.

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

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

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

36 Affidare eventuali riparazioni a un centro di assistenza autorizzato.













Troubleshooting guide

Problem	Cause	Solution
Il pulsante è acceso + L'indicatore è acceso di verde + Il pulsante lampeggia + Il pulsante lampeggia	• L'apparecchio è stato acceso o è stato avviato un ciclo di cottura automatico senza pre-riscaldamento (la modalità manuale viene attivata automaticamente).	• 2 opzioni possibili: - Selezionare la temperatura premendo il pulsante quindi premere il pulsante "OK". Continuare la cottura ma monitorarla (modalità manuale). - Spegnerе l'apparecchio, rimuovere gli alimenti, chiudere l'apparecchio, riprogrammarlo e attendere il termine del pre-riscaldamento.
L'apparecchio si spegne durante il pre-riscaldamento o la cottura.	• 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.	• 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 Moulinex locale.
L'indicatore lampeggia di bianco + Il pulsante / / lampeggia + Segnale acustico intermittente	• Malfunzionamento dell'apparecchio. • L'apparecchio è stato usato o conservato in un locale troppo freddo.	• Scollegare e ricollegare l'apparecchio alla presa di corrente e avviare immediatamente il pre-riscaldamento. Se il problema persiste, contattare il Servizio clienti.
Dopo il pre-riscaldamento, gli alimenti sono stati posizionati nell'apparecchio e l'apparecchio è stato chiuso, PURPLE ma l'indicatore rimane acceso di viola e il ciclo di cottura non si avvia.	• Lo spessore degli alimenti all'interno dell'apparecchio supera i 4 cm. • La griglia non è stata aperta completamente durante il posizionamento degli alimenti.	• Lo spessore degli alimenti non deve superare i 4 cm. • Aprire completamente la griglia e richiuderla.
L'apparecchio non rileva gli alimenti al suo interno. Se "OK" lampeggia, la quantità di alimenti è insufficiente.	• L'apparecchio non rileva gli alimenti al suo interno.	• Confermare l'attivazione del ciclo di cottura premendo il pulsante .
L'apparecchio si avvia in modalità manuale + L'indicatore lampeggia di rosso.	• Il pre-riscaldamento è stato interrotto.	• Monitorare periodicamente la cottura (modalità manuale). Oppure • Spegnerе la griglia, rimuovere gli alimenti, chiudere la griglia, selezionare il programma di cottura desiderato e attendere il termine del pre-riscaldamento..
lampeggia BIANCO + Il pulsante lampeggia + Segnale acustico continuo	• Malfunzionamento dell'apparecchio.	• Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente e contattare il Servizio clienti.


























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.

Guida di cottura (programmi automatici)

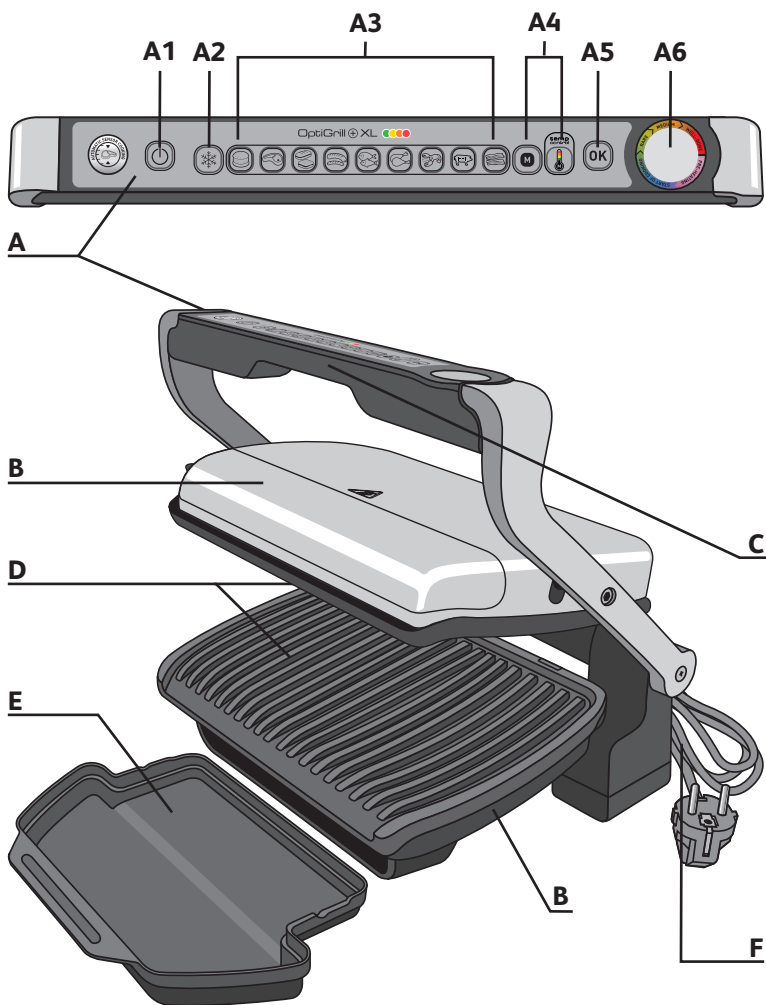
Programma predefinito	Colore dell'indicatore del livello di cottura		
			
 Carne rossa	Al sangue	Mediamente cotta	Ben cotta
 Hamburger	Al sangue	Mediamente cotto	Ben cotto
 Panino/sandwich	Riscaldato	Tostato	Croccante
 Pesce	Riscaldato	Mediamente cotto	Ben cotto
 Pollame			Ben cotto
 Salsiccia/agnello			Ben cotto
 Maiale			Ben cotto
 Pancetta	Riscaldata	Ben cotta	
 Frutti di mare		Mediamente cotti	Ben cotti

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

Guida di cottura (con modalità manuale)

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

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



Description

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

Guide de couleur des diodes (DEL)

préchauffage



VIOLET CLIGNOTANT
Attendre.



VIOLET FIXE
Fin du préchauffage.
Attente des aliments.



BLEU
Début de la cuisson.



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

cuisson - prêt à consommer



JAUNE
Cuisson « saignant ».



ORANGE
Cuisson « à point ».



ROUGE
Cuisson « bien cuit ».



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



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

début de la cuisson



VERT

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

maintien au chaud 30 min. environ

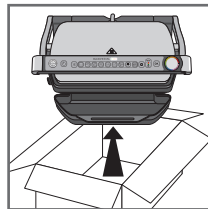


ROUGE CLIGNOTANT
Fin de cuisson « bien cuit ».

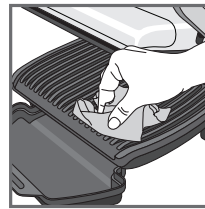
Guide des programmes de cuisson automatique

- | | | |
|------------------|--------------|---|
| Steak haché | Poisson | Bacon |
| Viande rouge | Volaille | Mode manuel : |
| Panini/Sandwich | Fruit de mer | gril traditionnel pour le fonctionnement manuel, comportant 4 réglages de température différents (de 110°C à 285°C) |
| Saucisses/agneau | Porc | |

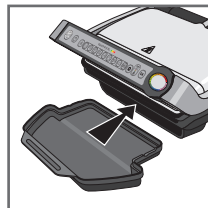
1 Réglage



1



2



3

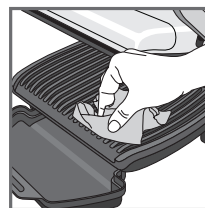


4

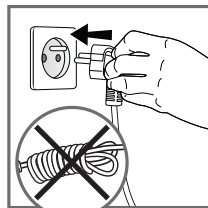
2 Préchauffage



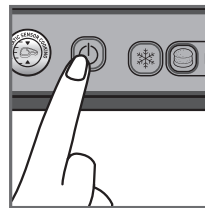
5



6



7



8

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

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

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

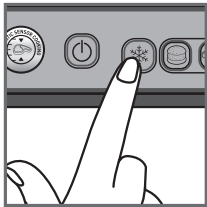
5 Si vous le souhaitez, pour obtenir de meilleurs résultats, vous pouvez essuyer les plaques de cuisson à l'aide d'un essuie-tout imprégné d'un peu d'huile de cuisson pour améliorer l'efficacité de la surface antiadhésive.

5bis Assurez-vous que les plaques supérieures et inférieures sont correctement positionnées dans le produit. Ne lancez pas le préchauffage sans plaques.

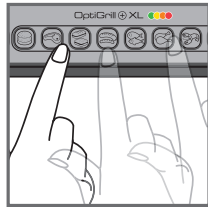
6 Éliminez tout surplus d'huile à l'aide d'un essuie-tout propre.

7 Branchez l'appareil sur le secteur. (Notez que le cordon doit être entièrement déroulé.)

8 Appuyez sur l'interrupteur.



9



10

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

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

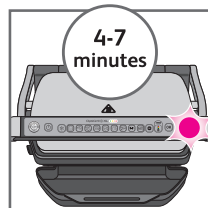
6 programmes de cuisson automatiques et un mode manuel comportant quatre réglages de température différents

	Sélectionnez ce programme de cuisson si vous voulez faire cuire des steaks hachés.		Sélectionnez ce programme de cuisson si vous voulez faire cuire des fruits de mer.
	Sélectionnez ce programme de cuisson si vous voulez faire cuire du porc.		Sélectionnez ce programme de cuisson si vous voulez faire cuire de la viande rouge.
	Sélectionnez ce programme de cuisson si vous voulez faire cuire des paninis/sandwichs.		Sélectionnez ce programme de cuisson si vous voulez faire cuire du bacon.
	Sélectionnez ce programme de cuisson si vous voulez faire cuire du porc, des saucisses ou de l'agneau.		Si vous sélectionnez le mode Manuel, l'indicateur sera vert et vous pourrez régler manuellement le temps de cuisson. Ce mode manuel comporte 4 réglages de température différents (vert, jaune, orange et rouge).
	Sélectionnez ce programme de cuisson si vous voulez faire cuire du poisson, des pavés de saumon.		
	Sélectionnez ce programme de cuisson si vous voulez faire cuire de la volaille.		

En cas de doute sur le mode de cuisson à utiliser pour d'autres aliments non répertoriés ci-dessus, reportez-vous au « Tableau de cuisson pour aliments hors programmes », page 15.



11

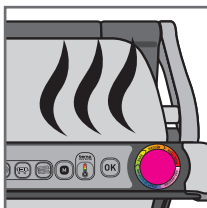


12

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

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

12 Attendez 4 à 7 minutes.

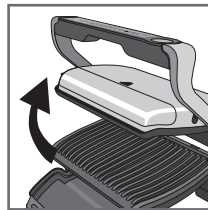


13

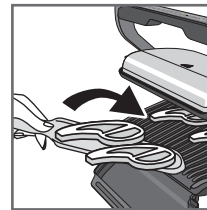
13 Un signal sonore retentit et l'indicateur du degré de cuisson cesse de clignoter en violet pour signaler que le mode de préchauffage est terminé.

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

3 Cuisson



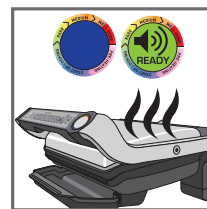
14



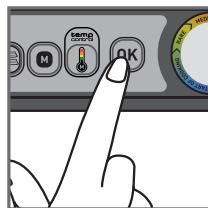
15



16



17



18

14-15 Après le préchauffage, l'appareil est prêt à être utilisé. Soulevez le couvercle du grill et mettez la nourriture sur la plaque de cuisson.

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

16-17 L'appareil sélectionne automatiquement le cycle de cuisson (temps et température) selon la quantité et l'épaisseur des aliments.

Fermez l'appareil pour que commence le cycle de cuisson. L'indicateur du degré de cuisson devient bleu, puis vert pour indiquer que la cuisson est en cours (pour obtenir de meilleurs résultats, évitez d'ouvrir l'appareil ou de déplacer vos aliments pendant la cuisson).

Pendant la cuisson, un signal sonore avertit l'utilisateur chaque fois qu'un degré de cuisson est atteint (p. ex., saignant/jaune).

Remarque : pour les aliments très minces, fermez l'appareil et attendez que le bouton « OK » clignote et que l'indicateur demeure « violet fixe ». Appuyez alors sur « OK » pour permettre à l'appareil de reconnaître l'aliment et lancer le cycle de cuisson.

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

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

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

3 Cuisson



19



20

19-20 Lorsque la couleur correspondant à votre choix du degré de cuisson apparaît, ouvrez l'appareil et retirez vos aliments.

21 Abaissez le couvercle. Le panneau de commande s'allume et se met en mode « Sélection de programme ».

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



21

Cuisson de plus grandes quantités d'aliments

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

Comment faire cuire plus d'aliments :

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

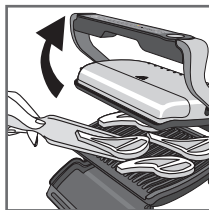
1. Assurez-vous que l'appareil est fermé et qu'il n'y a pas d'aliments à l'intérieur.
2. Sélectionnez le mode ou programme de cuisson approprié (cette étape est nécessaire même si le mode de cuisson est le même que pour les aliments précédents).
3. Appuyez sur le bouton « OK » pour commencer le préchauffage.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

Important :

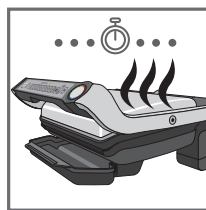
- Veuillez noter que le préchauffage est obligatoire pour chaque nouvelle quantité d'aliments.



4 Commentaires



22



23

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

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

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

22-23-24

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

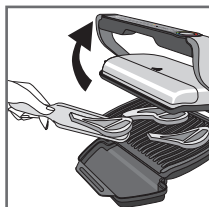
25 Fonction de maintien au chaud

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

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

Seconde cuisson

Si vous souhaitez faire cuire d'autres aliments, veuillez vous reporter à la section 21.

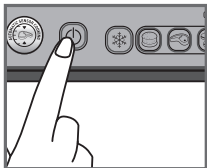


24

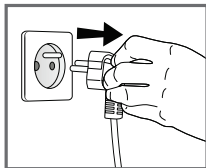


25

5 Nettoyage et entretien



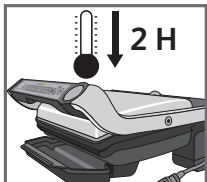
26



27

26 Appuyez sur l'interrupteur pour éteindre l'appareil.

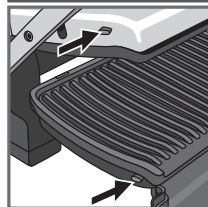
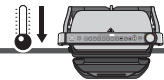
27 Débranchez le gril.



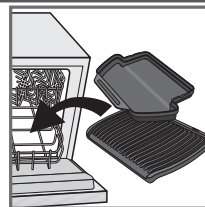
28

28 Laissez refroidir pendant au moins 2 heures.
Pour éviter des brûlures accidentelles, laissez le gril refroidir complètement avant de procéder à son nettoyage.

6 Nettoyage



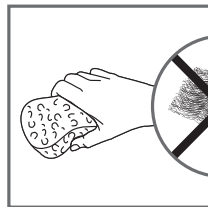
29



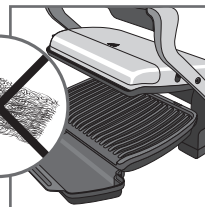
30

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

30 Le tiroir de récupération de jus et les plaques de cuisson peuvent aller au lave-vaisselle. L'appareil et son cordon ne doivent jamais être mis au lave-vaisselle. Les éléments chauffants (c.-à-d. les parties visibles et accessibles) ne doivent jamais être nettoyés après que les plaques ont 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 au lave-vaisselle, utilisez de l'eau chaude et un peu de détergent à vaisselle pour les laver, puis rincez-les abondamment pour enlever tout résidu. Essuyez-les soigneusement avec un essuie-tout.



31

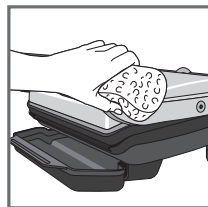


32

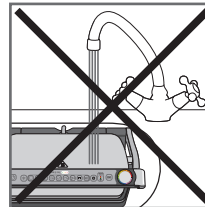
31-32 Si vous ne voulez pas mettre les plaques au lave-vaisselle, utilisez de l'eau chaude et un peu de détergent à vaisselle pour les laver, puis rincez-les abondamment pour enlever tout résidu. Essuyez-les soigneusement avec un essuie-tout.

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

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



33



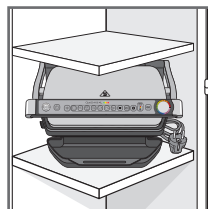
34

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

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

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

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



35

Guide de dépannage

Problème	Cause	Solution
<p>Boutons allumé</p> <p>+ Indicateur vert fixe</p> <p>+ Bouton clignotant</p> <p>+ Bouton clignotant</p>	<ul style="list-style-type: none"> Mise en marche de l'appareil ou démarrage d'un cycle de cuisson auto avec aliments entre les plaques et sans préchauffage (le mode manuel est automatiquement mis en marche). 	<ul style="list-style-type: none"> 2 options possibles : <ul style="list-style-type: none"> Sélectionnez la température en appuyant sur le bouton puis sur « OK ». Laissez cuire tout en surveillant la cuisson (car utilisation en mode manuel). Arrêtez l'appareil, retirez la nourriture, fermez correctement l'appareil, reprogrammez l'appareil et attendez la fin du préchauffage.
<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 Moulinex local.
<p> Indicateur blanc clignotant</p> <p>+ bouton / / / </p> <p>+ clignotant</p> <p>+ bip intermittent</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>L'appareil ne produit plus de signaux sonores.</p>		
<p>Après la préchauffe, j'ai mis en place la nourriture et fermé l'appareil, l'indicateur reste violet et la cuisson ne démarre pas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Votre nourriture a une épaisseur supérieure à 4 cm. Vous n'avez pas entièrement ouvert le grill 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 grill, puis refermez-le. Confirmez le début de la cuisson en appuyant sur le bouton .
<p>L'appareil se met en mode manuel</p> <p>+ Indicateur rouge clignotant</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 grill, retirez les aliments, fermez le grill, sélectionnez à nouveau le programme souhaité et attendez la fin du préchauffage.
<p> Indicateur blanc 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.

Conseil, notamment pour la viande : les résultats de cuisson des programmes prédéfinis peuvent varier selon l'origine, la coupe et la qualité de l'aliment à cuire, les programmes ayant été définis et testés avec des aliments de bonne qualité. De même, l'épaisseur de la viande doit être prise en compte lors de la cuisson; vous ne devez pas faire cuire d'aliments de plus de 1,5 po/4 cm d'épaisseur.

Guide de cuisson (programmes automatiques)

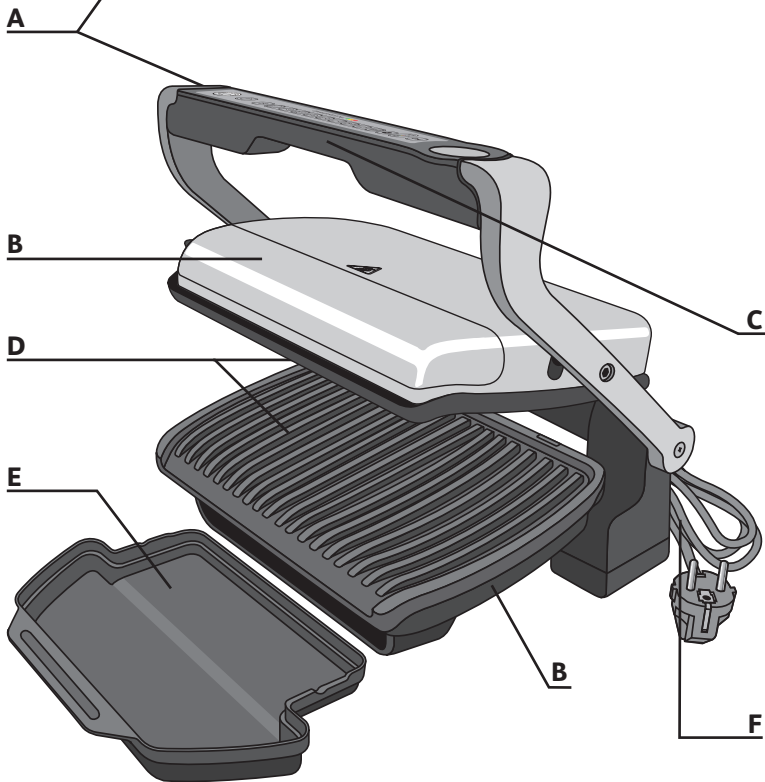
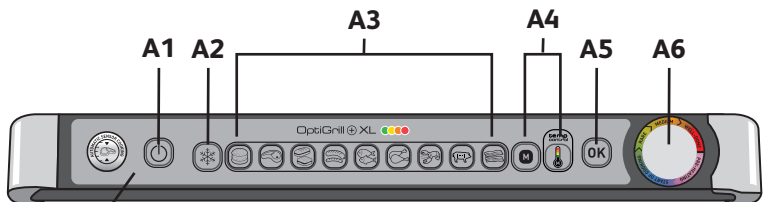
Programme dédié	Indicateur de couleur du degré de cuisson		
Viande rouge	Saignant	À point	Bien cuit
Steak haché	Saignant	À point	Bien cuit
Panini/Sandwich	Légèrement cuit	Bien cuit	Croustillant
Poisson	Légèrement cuit	À point	Bien cuit
Volaille			Très cuit
Saucisses/agneau			Très cuit
Porc			Très cuit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

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

Guide de cuisson (y compris le mode manuel)

Aliment	Programme de cuisson	Degré de cuisson		
		saignant	à point	bien cuit
Pain	Tranches de pain, sandwichs grillés			
	Hamburger : (après pré-cuisson de la viande)			
Viandes et volailles	Agneau (désossé)			
	Tranche de jambon à cuire			
	Pépites de poulet congelées			
	Poitrine de poulet marinée			
	Filet de porc (désossé), flanc de porc			
Poissons	Magret de canard			
	Truite entière			
	Darne de thon			
	Grosses crevettes (non décortiquées et décortiquées)			
	Crevettes décortiquées			
Gambas				
Mode manuel	Fruits et légumes grillés (doivent être coupés de la même façon et de la même épaisseur)		4 réglages de température différents	

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



Descripción

- | | | | | | |
|----|---------------------------------|----|--|---|-----------------------|
| A | Panel de control | A4 | Modo manual "4 niveles de temperatura" | C | Asa |
| A1 | Botón puesta en marcha / parada | A5 | Botón OK | D | Placas de cocción |
| A2 | Modo de alimentos congelados | A6 | Indicador de nivel de cocción | E | Bandeja de goteo |
| A3 | Programas de cocción | B | Carcasa | F | Cable de alimentación |

Guía de LED de colores

Pre calentamiento



PARPADEO EN MORADO
Esperar.



MORADO FIJO
Final del pre calentamiento
Esperando los alimentos.



AZUL
Inicio de la cocción.



VERDE
Durante el inicio del ciclo de cocción, un pitido avisará al usuario de que el programa de cocción "poco hecho" está listo para empezar.

mantener caliente "30' aproximadamente"

cocinando - listo para comer



AMARILLO
Cocción "poco hecho".



NARANJA
Cocción "medio hecho".



ROJO
Cocción "bien hecho".



ROJO PARPADEANTE
Final de la cocción "bien hecho".



VERDE FIJO
Función manual seleccionada o automáticamente activada. Consulte la Guía de resolución de problemas en la página 126".

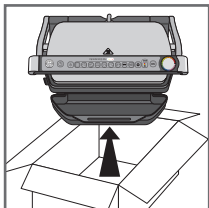


BLANCO PARPADEANTE
Consulte la "Guía de resolución de problemas".
Entre en contacto con el servicio al consumidor.

Guía de programas de cocción automática

- | | | |
|-------------------|---------|---|
| Hamburguesa | Pescado | Beicon |
| Carne roja | Ave | Modo manual: |
| Panini / Sandwich | Marisco | Grill tradicional de funcionamiento manual con 4 diferentes niveles de temperatura (de 110°C a 285°C) |
| Salchicha/cordero | Cerdo | |

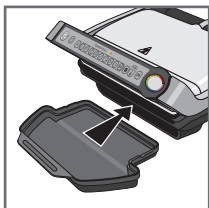
Nivel 1



1



2



3



4

1 Retire todo el material de embalaje, adhesivos y accesorios de dentro y de fuera del aparato. El adhesivo de color del indicador de nivel de cocción puede cambiarse, según el idioma. Puede sustituirlo por uno de los que vienen en el embalaje.

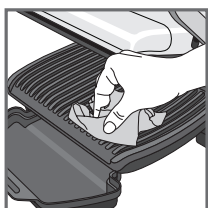
2 Antes de usar el aparato por primera vez, limpie bien las placas con agua tibia y un poco de detergente lavavajillas, enjuáguelas y séquelas completamente.

3-4 Coloque la bandeja de goteo en la parte frontal del aparato.

2 Pre calentamiento



5



6

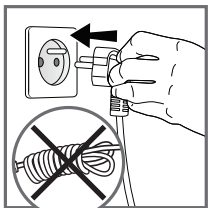
5 Para obtener un resultado óptimo, pase una hoja de papel de cocina humedecida con un poco de aceite de cocinar por las placas para mejorar sus propiedades antiadherentes.

5bis Compruebe las placas de cocción inferior y superior están colocadas correctamente antes de iniciar el precalentamiento.

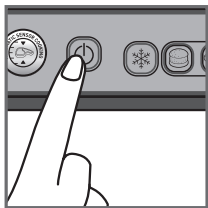
6 Retire el exceso de aceite con papel de cocina.

7 Conecte el aparato a una toma de corriente. (el cable de alimentación debe estar completamente desenrollado).

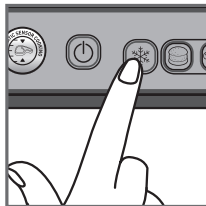
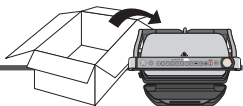
8 Presione el botón de encendido/apagado.



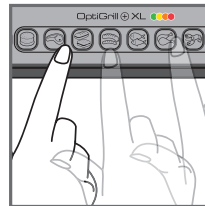
7



8



9



10

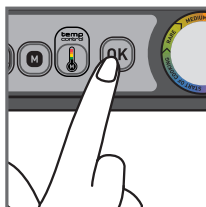
9 Si los alimentos que desea cocinar están congelados, presione el botón de "alimentos congelados".

10 Seleccione el modo de cocción apropiado al tipo de alimentos que desea cocinar.

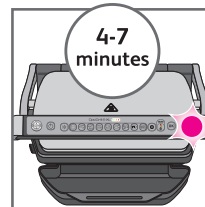
9 Programas de modo de cocción automático y modo manual con 4 niveles de temperatura diferentes.

	Seleccione este programa de cocción si desea cocinar hamburguesas.		Seleccione este programa de cocción si desea cocinar marisco.
	Seleccione este programa de cocción si desea cocinar cerdo.		Seleccione este programa de cocción si desea cocinar carne roja.
	Seleccione este programa de cocción si desea cocinar panini/sandwich.		Seleccione este programa de cocción si desea cocinar beicon.
	Seleccione este programa de cocción si desea cocinar salchichas/cordero.		Si selecciona el modo manual, el piloto indicador se ilumina en verde y puede controlar los tiempos de cocción manualmente. En el modo manual hay disponibles 4 niveles de temperatura (verde, amarillo, naranja y rojo).
	Seleccione este programa de cocción si desea cocinar pescado.		
	Seleccione este programa de cocción si desea cocinar aves.		

Si no tiene certeza de qué modo de cocción debe usar con alimentos no incluidos en la lista anterior, consulte la "Tabla de cocción para alimentos no incluidos en el programa de cocción" en la página 71.



11

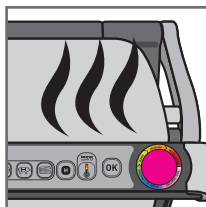


12

11 Presione el botón **OK**: el aparato empieza a precalentarse y el indicador de nivel de cocción parpadea en color morado.

Observación: Si ha seleccionado un programa equivocado, vuelva al paso 8.

12 Espere de 4-7 minutos.



13

13 Se escuchará un pitido, el indicador de nivel de cocción dejará de parpadear en color morado y el modo de precalentamiento habrá finalizado.

Comentarios: Al final de la fase de precalentamiento, si el aparato sigue cerrado, el sistema de seguridad apagará el aparato.

3 Cocción



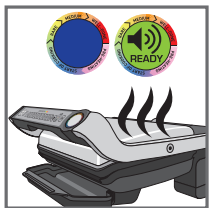
14



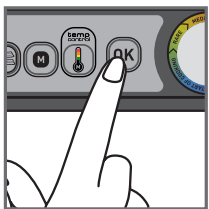
15



16



17



18

14-15 Una vez precalentado, el aparato está listo para usar.

Abra el grill y coloque los alimentos en la placa de cocción.

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

16-17 El aparato ajusta el ciclo de cocción automáticamente (tiempo y temperatura) de acuerdo al grosor de los alimentos y a la cantidad.

Cierre el aparato para que comience el ciclo de cocción. El indicador de nivel de cocción se ilumina en azul y una vez que comienza el proceso de cocción se vuelve verde (para obtener un resultado óptimo, no abra el aparato o mueva los alimentos mientras se están cocinando).

Durante la cocción, se escuchará un pitido para avisar al usuario de los niveles de cocción que se alcanzan (por ejemplo: poco hecho/amarillo).

Para alimentos de corte muy fino: Cierre el aparato, el botón **OK** parpadeará y el indicador quedará fijo en color morado. Presione **OK para asegurarse de que el aparato reconoce los alimentos e inicia el ciclo de cocción.**

18 El indicador va cambiando de color según el nivel de cocción. Cuando la luz del indicador es amarilla y se escucha un pitido, los alimentos están poco hechos, cuando el indicador es naranja y se escucha un pitido, la cocción de los alimentos es media, y cuando se vuelve rojo, los alimentos están bien cocinados.

Observación: Si le gusta la carne muy poco hecha, sáquela del aparato cuando el indicador se ilumina en verde.

Tenga en cuenta, especialmente con la carne, que el resultado de la cocción varía dependiendo de su tipo, calidad y origen.



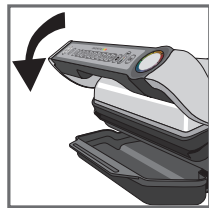
3 Cocción



19



20



21

19-20 Cuando el color del indicador sea el seleccionado para el nivel de cocción de sus alimentos, abra el aparato y retire la comida.

21 Cierre el aparato. El panel de control se ilumina y entra en el modo de "selección de programa".

Observación: El sistema de seguridad del aparato lo apagará si no se selecciona ningún programa.



Cocción de otros alimentos

Si desea cocinar otra tanda de alimentos, vuelva a precalentar el aparato (ver sección 2. Inicie el precalentamiento desde el punto 9) incluso si va a cocinar el mismo tipo de alimentos.

Cómo cocinar otra tanda de alimentos:

Una vez finalizada la primera tanda:

1. Asegúrese de que el aparato está cerrado sin alimentos dentro.
2. Seleccione el modo/programa apropiado de cocción (este paso es necesario incluso si va a seleccionar el mismo tipo de modo de cocción que ha utilizado con la tanda anterior de alimentos).
3. Presione el botón **"OK"**: El aparato comenzará a precalentarse. El precalentamiento lo marca el indicador de nivel de cocción al parpadear en morado.
4. El precalentamiento ha finalizado cuando se escucha un pitido y el indicador de nivel de cocción deja de parpadear en morado.
5. Una vez precalentado, el aparato está listo para usar. Abra el grill y coloque los alimentos dentro.

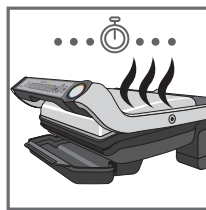
Importante:

- Tenga en cuenta que para cocinar una nueva tanda de alimentos, la fase de precalentamiento es obligatoria.

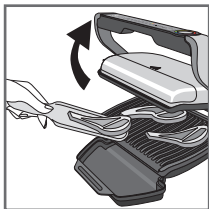
4 Comentarios



22



23



24



25

Recuerde que para precalentar el grill de forma eficiente, este debe estar cerrado y sin alimentos dentro.

- Espere a que termine la fase de precalentamiento antes de abrir el grill y colocar los alimentos en su interior.

Observación: Si el nuevo ciclo de precalentamiento se realiza justo al finalizar el ciclo de cocción anterior, el precalentamiento llevará menos tiempo.

22-23-24

Si desea cocinar alimentos para satisfacer diferentes gustos personales, abra el grill y retire los alimentos cuando hayan alcanzado el nivel de cocción deseado, luego ciérrelo y continúe cocinando el resto. El programa seguirá con el ciclo de cocción hasta alcanzar el nivel de "bien hecho".

25 Función de conservación del calor

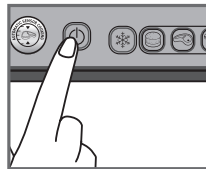
Al finalizar el proceso de cocción, el aparato entra automáticamente en función de conservación de calor, el indicador se ilumina en rojo y se escucha un pitido cada 20 segundos. Si los alimentos se dejan en el grill, seguirán cocinándose mientras las placas se enfrían. Puede detener el pitido presionando el botón **OK**.

Observación: El sistema de seguridad del aparato lo apagará automáticamente al cabo de un cierto tiempo.

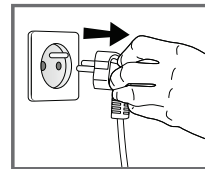
Cocción de una segunda tanda

Si desea cocinar más alimentos, consulte la sección 21.

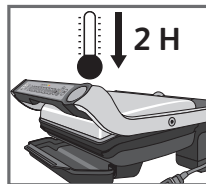
5 Limpieza y mantenimiento



26



27



28

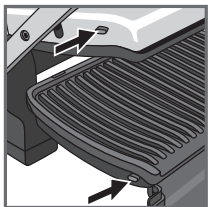
26 Presione el botón de encendido/apagado para apagar el aparato.

27 Desenchufe el aparato de la toma de corriente.

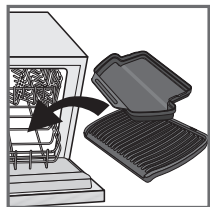
28 Déjelo enfriar durante al menos 2 horas.

Para evitar quemaduras por accidente, deje que el grill se enfríe completamente antes de limpiarlo.

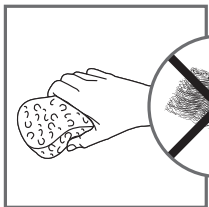
6 Limpieza



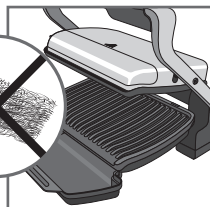
29



30



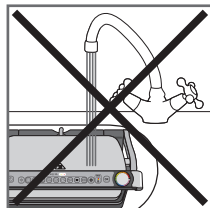
31



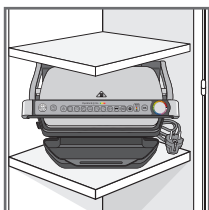
32



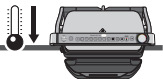
33



34



35



29 Antes de limpiar el aparato, desbloquee y retire las placas de cocción. La bandeja de goteo y las placas de cocción se pueden lavar en el lavavajillas.

30 El aparato y su cable de alimentación no pueden introducirse en el lavavajillas. Las resistencias, y las partes visibles y accesibles una vez que se retiran las placas, no deben limpiarse. Si están muy sucias, espere a que el aparato se haya enfriado completamente y páselas un paño seco. Si no desea lavar las placas en el lavavajillas, límpielas con agua caliente y un poco de detergente lavaplatos y luego enjuáguelas bien para eliminar todos los residuos. Séquelas bien con papel de cocina.

31-32 No use estropajos metálicos o de acero, ni productos de limpieza abrasivos para limpiar ninguna parte del grill. Use únicamente esponjas de nailon o no metálicas.

Vacíe la bandeja de goteo y lávela con agua caliente y un poco de detergente lavaplatos. Séquela bien con papel de cocina.

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

34 No sumerja la carcasa del grill en agua ni en cualquier otro líquido.

35 Guarde el grill siempre limpio y seco.













36 Cualquier otra operación de mantenimiento deberá ser llevada a cabo por un servicio técnico autorizado.


Resolución de problemas

Problema	Causa	Solución
Botón encendido + indicador verde Fijo + Botón parpadeando + Botón OK parpadeando	<ul style="list-style-type: none"> Encienda el aparato o inicie un ciclo de cocción automática con alimentos entre las placas y sin precalentar el grill (el modo manual se activa automáticamente). 	<ul style="list-style-type: none"> 2 opciones posibles: <ul style="list-style-type: none"> Elija el nivel de temperatura presionando el botón y luego presionando OK. Deje que los alimentos se cocinen bajo su vigilancia (modo manual). Detenga el aparato, retire los alimentos, ciérrelo bien, vuelva a programarlo y espere a que finalice el precalentamiento.
El aparato se detiene durante el ciclo de precalentamiento o de cocción.	<ul style="list-style-type: none"> El aparato ha estado abierto durante demasiado tiempo mientras estaba en proceso de cocción. El aparato ha quedado inactivo durante demasiado tiempo al finalizar el precalentamiento o la función de conservación de calor. 	<ul style="list-style-type: none"> Desconecte el aparato de la toma de corriente y déjelo descansar durante 2-3 minutos. Luego, reinicie el proceso. La próxima vez que use el aparato, ábralo y ciérrelo rápidamente para obtener un resultado de cocción óptimo. Si el problema se repite, entre en contacto con el servicio al consumidor de Moulinex.
Indicador blanco Parpadeando. + botón parpadeando + Pitido discontinuo El aparato ya no emite pitidos.	<ul style="list-style-type: none"> Fallo del aparato. El aparato se ha almacenado o utilizado en una habitación demasiado fría. 	<ul style="list-style-type: none"> Desconecte y vuelva a conectar el aparato y reinicie el ciclo de precalentamiento inmediatamente. Si el problema persiste, entre en contacto con su Servicio al consumidor.
Después del precalentamiento, he puesto alimentos en el grill pero el indicador sigue color MORADO y el ciclo de cocción no empieza.	<ul style="list-style-type: none"> Sus alimentos tienen un grosor superior a 3,75 cm. No ha abierto el grill completamente para colocar los alimentos. No detecta los alimentos. Los alimentos no son suficientemente gruesos. OK parpadea. 	<ul style="list-style-type: none"> Los alimentos no deben tener un grosor superior a 3,75 cm. Abra el grill completamente y luego ciérrelo. Confirme el inicio de la cocción presionando el botón .
El aparato se activa en modo manual. + El indicador parpadeará en rojo.	<ul style="list-style-type: none"> El tiempo de precalentamiento ha sido demasiado corto. 	<ul style="list-style-type: none"> Vigile la cocción de vez en cuando (Para uso en modo manual). Detenga el grill, retire los alimentos, cierre el grill, seleccione un nuevo ciclo de cocción y espere a que finalice la fase de precalentamiento.
Parpadeo en blanco + botón parpadeando + Pitido continuo	<ul style="list-style-type: none"> Fallo del aparato 	<ul style="list-style-type: none"> Desenchufe el aparato y entre en contacto con el Servicio al consumidor.

























Consejo, especialmente para carnes: El resultado de la cocción de los programas predeterminados varía dependiendo del origen, corte y calidad de la carne que se está cocinando. Los programas se han diseñado y comprobado con alimentos de buena calidad. De igual modo debe tenerse en cuenta el grosor de la carne que se está cocinando. No se puede cocinar carne con un grosor superior a 4 cm.

Guía de cocción (Programas automáticos)

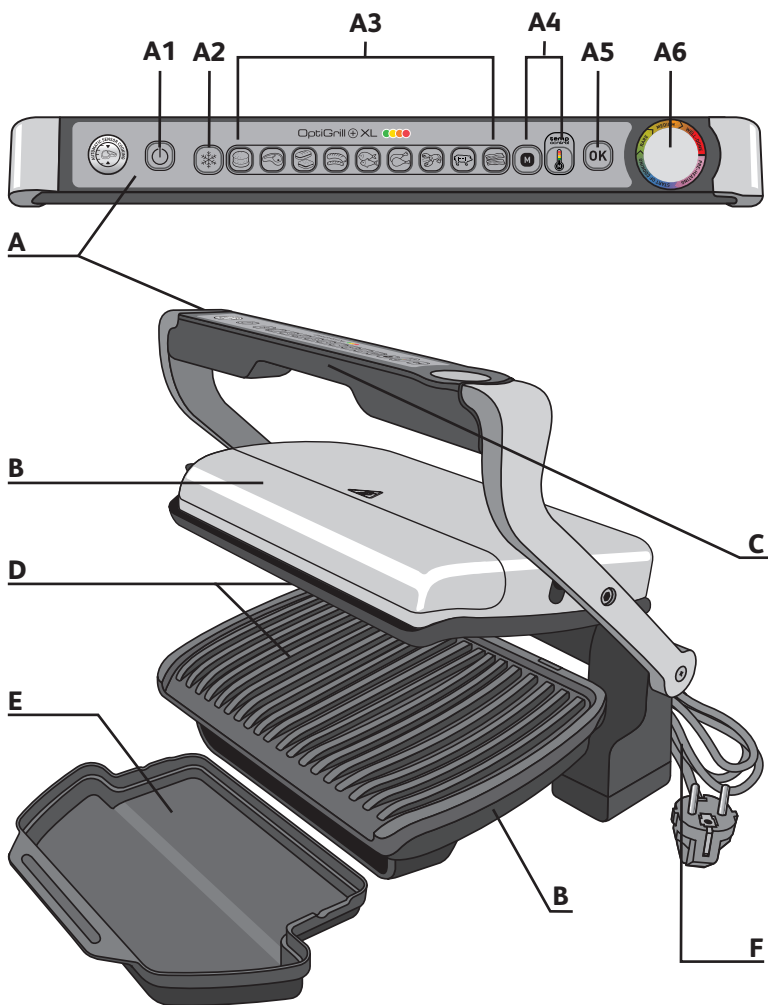
Programa	Color indicador de nivel de cocción		
			
 Carne roja	Poco hecha	Al punto	Bien hecha
 Hamburguesa	Poco hecha	Medio hecha	Bien hecha
 Panini / Sandwich	Ligeramente cocinado	Dorado	Crujiente
 Pescado	Ligeramente cocinado	Medio hecho	Bien hecho
 Ave			Bien cocinada
 Salchicha/cordero			Bien cocinados
 Cerdo			Bien cocinado
 Beicon	Ligeramente cocinado	Bien hecho	
 Marisco		Medio hecho	Bien hecho

Consejos: Si le gusta la carne muy poco hecha, puede usar 

Guía de cocción (Incluyendo el modo manual)

Alimentos		Programas de cocción	Nivel de cocción		
					
Pan	Rebanadas de pan, sándwiches tostados				
	Hamburguesa (Después de precocinar la carne)				
Carne y aves	Cordero (sin hueso)				
	Loncha de jamón para cocinar				
	Nuggets de pollo congelados ❄️				
	Pechuga de pollo marinada				
	Filete de cerdo (sin hueso), panceta				
	Pechuga de pato				
Pescado	Trucha entera				
	Filete de atún				
	Langostinos (con o sin cáscara)				
	Gambas con cáscara				
	Gambas				
Modo manual	Verdura y fruta a la parrilla (Deben ser del mismo corte y grosor)		4 niveles de temperatura diferentes		

Para alimentos congelados, presione  antes de seleccionar el programa.



pt

Descrição

- | | | | | | |
|----|--------------------------------|----|---------------------------------------|---|---------------------------------|
| A | Painel de controlo | A4 | Modo manual "4 opções de temperatura" | C | Pega |
| A1 | Botão Ligar/Desligar (On/Off) | A5 | Botão OK | D | Placas de cozedura |
| A2 | Modo para alimentos congelados | A6 | Indicador do nível de cozedura | E | Tabuleiro para recolha de sucos |
| A3 | Programas de cozedura | B | Corpo | F | Cabo de alimentação |

Guia para as cores LED

pré-aquecimento



PÚRPURA CINTILANTE
Aguarde.



PÚRPURA CONTÍNUO
Final do pré-aquecimento
À espera de alimentos.



AZUL
Início da cozedura.



VERDE
No início do ciclo de cozedura, um aviso sonoro informa o utilizador de que o programa "mal passado" está pronto a começar.

cozinhar - pronto a comer



AMARELO
"Mal passado"



COR-DE-LARANJA
"Médio"



VERMELHO
"Bem passado"



VERDE CONTÍNUO
Função manual selecionada ou ativada automaticamente, consultar o "Guia de Resolução de Problemas, página 140".



BRANCO CINTILANTE
Consultar o "Guia de Resolução de Problemas".
Contactar o Centro de Contacto do Consumidor

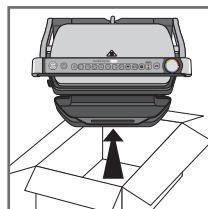
manter quente "cerca de 30 minutos"



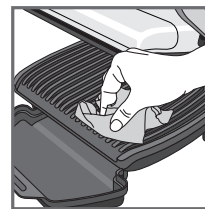
VERMELHO CINTILANTE
Final da cozedura "bem passado"

início da cozedura

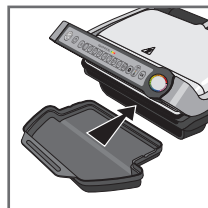
1 Preparação



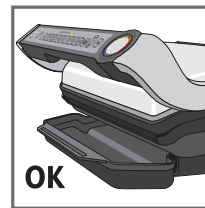
1



2

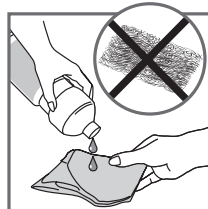


3

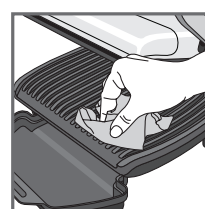


4

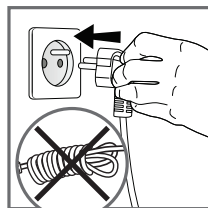
2 Pré-aquecimento



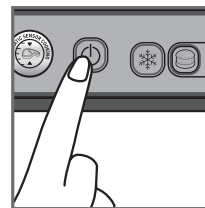
5



6



7



8

1 Retire todas as embalagens, autocolantes e acessórios existentes no interior e no exterior do aparelho. O autocolante colorido no indicador do nível de cozedura pode ser alterado, consoante o idioma. Pode substituí-lo pelo que está dentro da embalagem.

2 Antes da primeira utilização, lave cuidadosamente as placas com água quente e um pouco de detergente para a loiça, enxágue e seque bem.

3-4 Coloque o tabuleiro de recolha de sucos, amovível, na parte da frente do aparelho.

5 Para obter os melhores resultados pode limpar as placas de cozedura com um papel de cozinha embebido num pouco de óleo, para manter as performances do revestimento antiaderente.

5.1 Assegure-se de que as placas de cozedura inferior e superior estão colocadas corretamente no aparelho antes de iniciar a fase de pré-aquecimento.

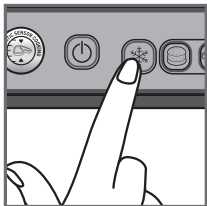
6 Retire o excesso de óleo com um papel de cozinha limpo.

7 Ligue o aparelho a uma tomada. (note que o cabo de alimentação deve estar completamente desenrolado).

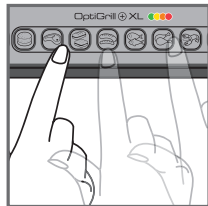
8 Prima o botão On/Off.

Guia dos programas de cozedura automáticos

- | | | |
|--------------------|----------------|---|
| Hambúrguer | Peixe | Bacon |
| Carne vermelha | Aves | Modo manual: |
| Panini / Sanduiche | Marisco | Grelhador tradicional para funcionamento manual com 4 opções de temperatura (entre 110 °C e 285 °C) |
| Salsichas/borrego | Carne de porco | |



9



10

9 Se o alimento que pretende cozinhar estiver congelado prima o botão "alimentos congelados".

10 Seleccione o modo de cozedura adequado ao tipo de alimento que deseja cozinhar.

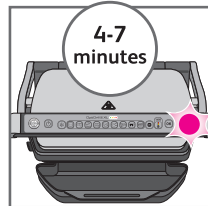
9 programas de cozedura automática e um modo manual com 4 opções de temperatura

	Selecione este programa de cozedura se quer cozinhar hambúrgueres.		Selecione este programa de cozedura se quer cozinhar marisco.
	Selecione este programa de cozedura se quer cozinhar carne de porco.		Selecione este programa de cozedura se quer cozinhar carne vermelha.
	Selecione este programa de cozedura se quer cozinhar panini/sanduíches.		Selecione este programa de cozedura se quer cozinhar bacon.
	Selecione este programa de cozedura se quer cozinhar salsichas/borrego.		Se selecionar o modo Manual a luz do indicador fica verde e pode controlar manualmente o tempo de cozedura. 4 opções de temperatura disponíveis neste modo manual (verde, amarelo, cor-de-laranja e vermelho).
	Selecione este programa de cozedura se quer cozinhar peixe.		
	Selecione este programa de cozedura se quer cozinhar aves.		

Se não sabe que modo de cozedura utilizar para alimentos que não constem da lista supracitada, queira consultar a "Tabela de cozedura para alimentos diferentes dos programados" na página 85.



11

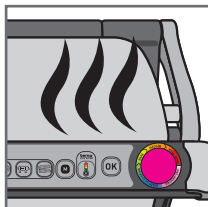


12

11 Prima o botão "OK": o aparelho inicia o pré-aquecimento e o indicador do nível de cozedura pisca na cor púrpura.

Nota: Se selecionou o programa errado, regresse ao passo 8.

12 Espere 4-7 minutos.



13

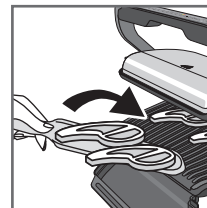
13 Ouve-se um aviso sonoro e o indicador do nível de cozedura deixa de piscar a púrpura indicando que o modo de pré-aquecimento está concluído.

Comentários: No fim do pré-aquecimento, se o aparelho permanecer fechado o sistema de segurança desliga-o.

3 Cozedura



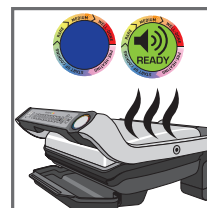
14



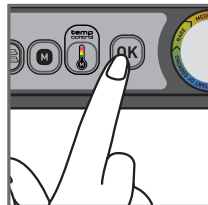
15



16



17



18

14-15 A seguir ao pré-aquecimento o aparelho está pronto para ser utilizado. Abra o grelhador e coloque o alimento na placa de cozedura.

Comentários: se o aparelho ficar muito tempo aberto o sistema de segurança desliga-o automaticamente.

16-17 O aparelho ajusta automaticamente o ciclo de cozedura (tempo e temperatura) à espessura e quantidade dos alimentos. Feche o aparelho para dar início ao ciclo de cozedura. O indicador do nível de cozedura fica azul e depois passa para verde para indicar que a cozedura está a decorrer (para obter melhores resultados não abra o aparelho nem retire os seus alimentos durante o processo de cozedura).

Durante a cozedura, é emitido um aviso sonoro no final de cada fase a fim de avisar o utilizador de que foi atingido um determinado nível (por exemplo mal passado/amarelo) de cozedura.

No caso de pequenos alimentos: feche o aparelho, o botão "OK" pisca e o indicador permanece "púrpura fixo", prima "OK" de modo a garantir que o aparelho reconhece o alimento e que o ciclo de cozedura se inicia.

18 A luz indicadora muda de cor consoante o grau de cozedura. Quando a luz indicadora é amarela e é emitido um aviso sonoro o seu alimento está mal passado, quando a luz é cor-de-laranja e é emitido um aviso sonoro o alimento está médio e quando a luz é encarnada o alimento está bem passado.

Nota: se gosta da sua carne muito mal passada retire-a quando o indicador do nível de cozedura ficar verde.

Queira notar que, especialmente no caso da carne, é normal que o resultado varie consoante o tipo, a qualidade e a origem do alimento.

3 Cozedura



19



20

19-20 Ao surgir a cor correspondente ao nível de cozedura que escolheu abra o aparelho e retire o alimento.

21 Feche o aparelho. O painel de controlo acende-se e muda automaticamente para o modo "escolha de programa".

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



21

Cozinhar mais alimentos

Se pretende cozinhar mais alimentos pré-aqueça novamente o aparelho (consultar a secção 2. "Pré-aquecimento", a começar no ponto 9, mesmo que pretenda cozinhar o mesmo tipo de alimento).

Como cozinhar uma nova dose de alimentos:

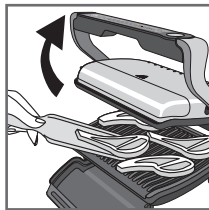
Quando terminar de cozinhar a primeira dose:

1. Certifique-se de que o aparelho está fechado e sem alimentos no interior.
2. Seleccione o modo/programa de cozedura adequado (este passo é necessário mesmo que vá escolher o mesmo modo de cozedura da dose de alimentos anterior).
3. Prima o botão "OK": o aparelho começa a pré-aquecer. O pré-aquecimento é simbolizado pelo indicador do nível de cozedura que pisca a púrpura.
4. O pré-aquecimento está concluído quando ouvir um aviso sonoro e o indicador do nível de cozedura deixar de piscar a púrpura.
5. A seguir ao pré-aquecimento o aparelho está pronto para ser utilizado. Abra o grelhador e coloque o alimento.

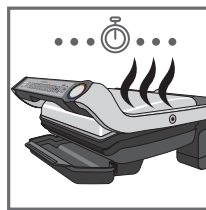
Importante:

- Tenha em atenção que qualquer nova dose de alimentos requer pré-aquecimento.

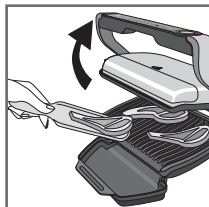
4 Comentários



22



23



24



25

Lembre-se de manter o grelhador sempre fechado e sem alimentos no interior de modo a executar um bom pré-aquecimento.

- Aguarde a conclusão do pré-aquecimento antes de abrir o grelhador e colocar os alimentos.

Nota: se o novo ciclo de pré-aquecimento ocorrer imediatamente a seguir ao final do ciclo anterior, o tempo de pré-aquecimento será menor.

22-23-24

Se deseja cozinhar alimentos consoante gostos pessoais diferentes, abra o grelhador e retire o alimento assim que estiver no nível desejado, volte a fechá-lo e continue a cozinhar os outros alimentos. O programa continuará o seu ciclo de cozedura até atingir o nível "bem passado".

25 Função para manter os alimentos quentes

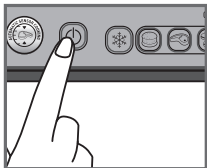
Quando o processo de cozedura terminar, o aparelho continuará a funcionar automaticamente para manter os alimentos quentes, o indicador do nível de cozedura fica automaticamente vermelho e um aviso sonoro é emitido a cada 20 segundos. Os alimentos deixados no grelhador continuarão a cozinhar, enquanto as placas de cozedura arrefecem. Pode parar o aviso sonoro premindo o botão "OK".

Comentário: o sistema de segurança desliga automaticamente o aparelho após algum tempo.

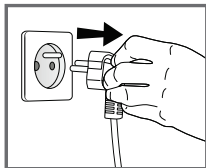
Cozinhar de novo

Se deseja cozinhar mais alimentos, consulte a secção 21.

5 Limpeza e manutenção



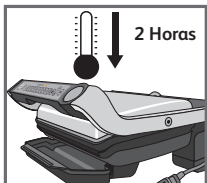
26



27

26 Prima o botão Ligar/Desligar para desligar o aparelho.

27 Retire a ficha da tomada.

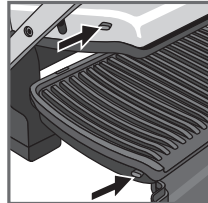
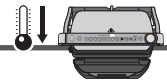


28

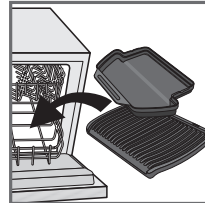
28 Deixe-o arrefecer durante pelo menos 2 horas.

A fim de evitar queimaduras acidentais, deixe o grelhador arrefecer completamente antes de limpá-lo.

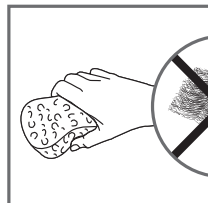
6 Limpeza



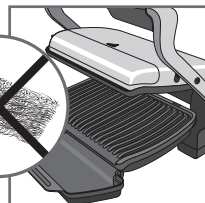
29



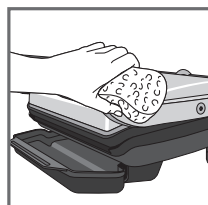
30



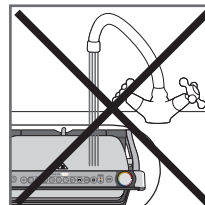
31



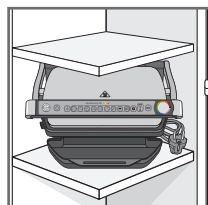
32



33



34



35

29 Antes de o limpar, solte e retire as placas para evitar danificar a superfície de cozedura. Pode lavar na máquina da loiça o tabuleiro de recolha de sucos e as placas de cozedura.

30 Não pode lavar o aparelho nem o cabo de alimentação na máquina de lavar loiça. Os elementos de aquecimento, as peças visíveis e acessíveis não devem ser limpos após remoção das placas. Se estiverem muito sujos espere que o aparelho esteja completamente frio e limpe-os com um pano seco. Se não quiser lavar o tabuleiro e as placas na máquina de lavar loiça pode usar água quente com um pouco de detergente para loiça, depois enxagúe-os cuidadosamente para retirar qualquer resíduo. Seque bem com papel de cozinha.

31-32 Não use esfregões metálicos, palha de aço ou qualquer produto abrasivo para limpar as peças do seu grelhador; use apenas esfregões de limpeza de nylon ou não metálicos.

Escorra o tabuleiro de recolha de sucos e lave-o com água quente e um pouco de detergente para loiça, enxagúe-o e seque-o cuidadosamente com papel de cozinha.

33 Para limpar a tampa do grelhador use uma esponja humedecida em água quente e seque com um pano macio e seco.

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

35 Antes de guardá-lo, certifique-se sempre de que o grelhador está limpo e seco.

36 Outro tipo de assistência técnica deverá ser executada por um representante autorizado.

Resolução de problemas

Problema	Causa	Solução
<p>Botão aceso</p> <p>+ Luz indicadora verde Constante</p> <p>+ Botão a piscar</p> <p>+ Botão a piscar</p>	<ul style="list-style-type: none"> Ligar o aparelho ou iniciar um ciclo de cozedura automático com alimentos entre as placas e sem pré-aquecimento (o modo manual activa-se automaticamente). 	<ul style="list-style-type: none"> 2 opções: <ul style="list-style-type: none"> Escolha a temperatura premindo o botão e depois prima OK. Deixe cozinhar mas deve monitorizar a cozedura (modo manual). pare o aparelho, retire os alimentos, feche devidamente o aparelho, reprograma-o e aguarde o final do pré-aquecimento.
<p>O aparelho deixa de funcionar durante o ciclo de pré-aquecimento ou durante a cozedura.</p>	<ul style="list-style-type: none"> O aparelho esteve demasiado tempo aberto durante a cozedura. O aparelho esteve demasiado tempo parado após terminar o aquecimento ou durante a função manter quente. 	<ul style="list-style-type: none"> Desligue o aparelho da tomada, espere 2-3 minutos e reinicie o processo. Quando voltar a utilizar o aparelho assegure-se de que o abre e fecha rapidamente a fim de obter melhores cozinhados. Se o problema surgir novamente contacte o Centro de Contacto do Consumidor da Moulinex.
<p> Luz indicadora branca a piscar.</p> <p>+ Qualquer destes botões / / a piscar</p> <p>+ Tonalidade de aviso intermitente</p>	<ul style="list-style-type: none"> Avaria do aparelho. Aparelho armazenado ou usado numa divisão demasiado fria. 	<ul style="list-style-type: none"> Desligue e volte a ligar o seu aparelho e inicie imediatamente um ciclo de pré-aquecimento. Se o problema persistir contacte o seu Serviço de Apoio ao Cliente.
<p>O aparelho deixou de emitir tonalidades de aviso.</p>		
<p>Após o pré-aquecimento coloquei o alimento no grelhador mas o indicador mantém-se PURPURA e não inicia o ciclo de cozedura.</p>	<ul style="list-style-type: none"> O seu alimento tem mais de 4cm de espessura. N ã o a b r i u completamente o grelhador para colocar os alimentos. O grelhador não deteta o alimento. O alimento tem uma espessura infima, o "OK" está a piscar. 	<ul style="list-style-type: none"> Os alimentos não devem ter uma espessura superior a 4 centímetros. Abra completamente o grelhador e depois feche-o. Confirme o início da cozedura premindo o botão .
<p>O aparelho iniciou-se em modo manual</p> <p>+ A luz do indicador começou a piscar, vermelho.</p>	<ul style="list-style-type: none"> O tempo de pré-aquecimento foi reduzido. 	<ul style="list-style-type: none"> Monitorize periodicamente a cozedura (para utilização em modo manual). Ou Pare o grelhador, retire os alimentos, feche o grelhador, selecione o novo programa de cozedura que pretende e espere que o ciclo de pré-aquecimento termine.
<p>Pisca a branco.</p> <p>+ o botão está a piscar</p> <p>+ Tonalidade de aviso contínua</p>	<ul style="list-style-type: none"> Avaria do aparelho 	<ul style="list-style-type: none"> Desligue o aparelho e contacte o Centro de Contacto do Consumidor.

Sugestão, especialmente para carne: os resultados da cozedura destes programas podem variar dependendo da origem, corte e qualidade do alimento cozinhado. Os programas foram definidos para alimentos de boa qualidade. Do mesmo modo, é preciso considerar a espessura da carne durante a cozedura; não pode cozinhar alimentos com espessura superior a 4 cm.

Guia de cozedura (programas automáticos)

Programa	Indicador colorido do nível de cozedura		
Carne vermelha	Mal passada	Média	Bem passada
Hambúrguer	Mal passado	Médio	Bem passado
Panini / Sanduíche	Cozinhado ao de leve	Levemente torrado	Estaladiço
Peixe	Cozinhado ao de leve	Médio	Bem passado
Aves			Bem cozinhada
Salsichas/borrego			Bem cozinhado
Carne de porco			Bem cozinhada
Bacon	Cozinhado ao de leve	Bem passado	
Marisco		Médio	Bem passado

Sugestões: se gosta da sua carne muito mal passada pode usar

Guia de cozedura (incluindo Modo Manual)

Alimento	Programa de cozedura	Nível de cozedura		
Pão	Fatias de pão, sanduíches			
	Hambúrguer: (após pré-cozinhar a carne)			
Carne e Aves	Borrego (sem osso)			
	Fatia de presunto			
	Nuggets de frango congelados			
	Peito de frango marinado			
	Lombo de porco (sem osso), toucinho de porco			
Peixe	Peito de pato			
	Truta inteira			
	Bife de atum			
	Camarões gigantes (com ou sem casca)			
	Camarões descascados			
	Gambas			
Modo manual	Vegetais e fruta grelhados (devem ter o mesmo tamanho e espessura)		4 opções de temperatura	

Para alimentos congelados, prima antes de seleccionar o seu programa.

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