

Moulinex® OptiGrill + XL



en

fr

it

es

pt

ar

en - Instructions for use
fr - Mode d'emploi
it - Istruzioni d'uso

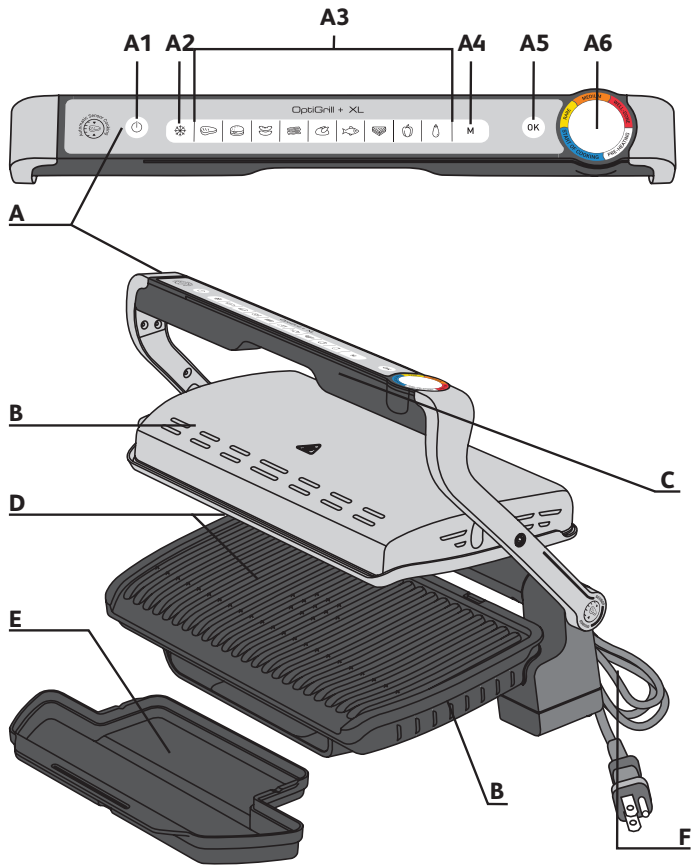
es - Instrucciones de uso
pt - Manual de instruções
ar - تعليمات الاستعمال

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

ar - دستور العمل استخدامه - تعليمات الاستعمال.

TABLE OF CONTENTS

• Description	4
• Cooking level indicator	5
• Before first use	6
• Grill position	7
a) Using an automatic program	7
b) Using the manual mode	10
c) Cooking guide	11
• End of use	12
• Cleaning	13
• Troubleshooting guide	14



DESCRIPTION

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

COOKING LEVEL INDICATOR

Preheating



Flashing white coloured light: preheating in progress



Steady white coloured light and beeping: ready to cook

Cooking



First cooking level in progress



First cooking level reached



Rare level in progress



Rare level reached



Medium level in progress



Medium level reached



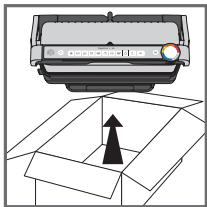
Well-done level in progress



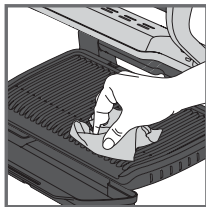
Well-done level reached

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

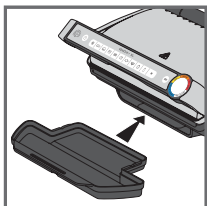
BEFORE FIRST USE



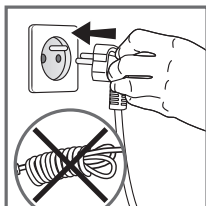
1



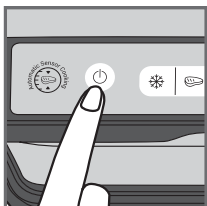
2



3



4



5

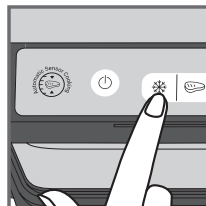
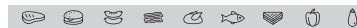
1. Remove all packaging materials, stickers and accessories from the inside and the outside of the appliance.
2. Before using for the first time, thoroughly clean the plates with warm water and a little dishwashing liquid, rinse and dry thoroughly.
3. Position the removable drip tray at the front of the appliance.
4. Make sure that the upper and lower plates are correctly positioned in the product. Do not activate preheating without the plates.
5. Press the on/off button.

Caution : Make sure there is no food between the plates

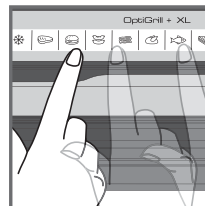
GRILL POSITION

A) USING AN AUTOMATIC PROGRAM

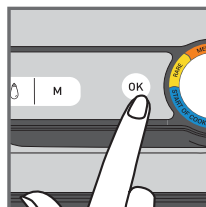
9 automatic programs:
red meat, burger, sausage, bacon, poultry, fish,
sandwich, pepper, eggplant



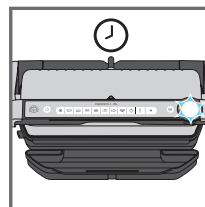
1



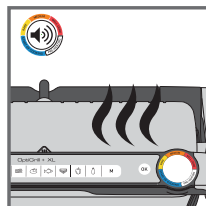
2



3



4



5

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

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

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

If you are uncertain about which cooking program to use, please refer to the cooking guide page 11.

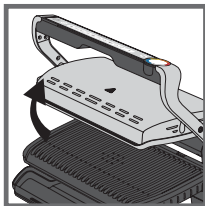
3. Press the "OK" button: the appliance starts preheating and the cooking level indicator flashes white.

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

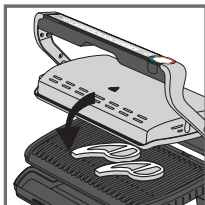
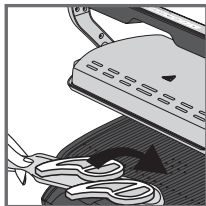
4. Wait for preheating to be complete.
5. When the level indicator stops flashing white and the grill beeps, the preheating is complete, the grill is ready to cook.

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

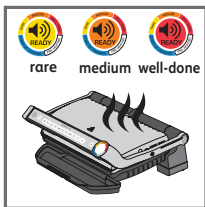
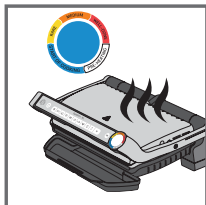
GRILL POSITION



6



7



8

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

Comments: If the appliance remains open for too long, the safety system will turn off the appliance automatically after a while.

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

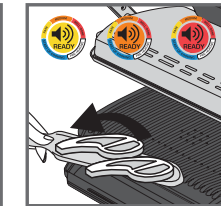
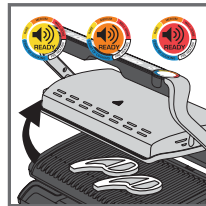
Note for very thin pieces of food: Close the appliance, the button **OK** will flash and the indicator will stay steady white until you press **OK**. Press **OK** to ensure the appliance recognizes the food and that the cooking cycle starts.

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

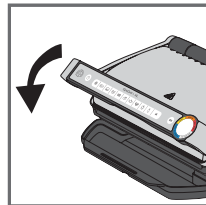
N.B.: If you like your meat very rare, remove the meat when the cooking level indicator reaches steady blue.

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

GRILL POSITION



9



10

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

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

- When finished cooking, remove food and close the appliance. The control panel will light up and set itself to 'choice of program' mode.

Comment: The security system will turn off automatically after a while if no program selection is made

Keep warm function

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

Note : The security system will power off the appliance automatically after a while.

Cooking a second batch straight away:

Once your first batch of food has finished cooking:

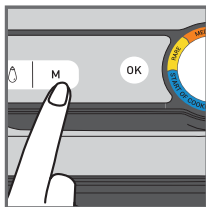
- Make sure that the appliance is closed, and that no food is remaining inside.
- Select the cooking program (this step is necessary even if the program is the same as for the foods you have just finished cooking).
- Press the button "**OK**" to begin preheating. While preheating, the color level indicator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

Important:

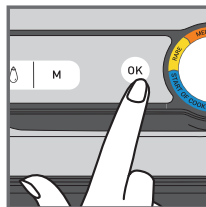
- Please note that preheating is required for each new batch. Before preheating, make sure that the appliance is closed, and that no food is remaining inside. Wait for preheating to finish before opening the grill and placing food inside.
- If the new preheating cycle is activated immediately after the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

GRILLPOSITION

B) USING THE MANUAL MODE



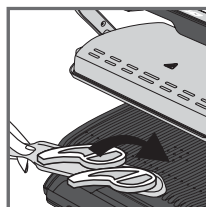
1



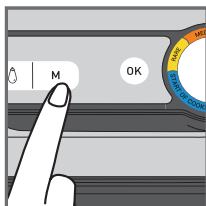
2



3



4



5



6

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

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

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

GRILL POSITION

C) COOKING GUIDE

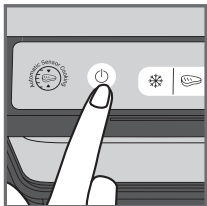
9 AUTOMATIC COOKING PROGRAMS

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

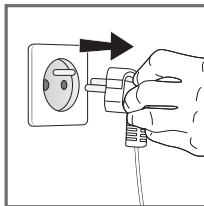
MANUAL MODE IN GRILL POSITION

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

END OF USE

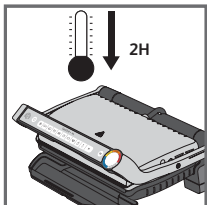


1



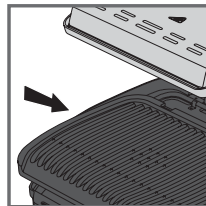
2

1. Turn off the appliance by pressing the on/off button on the handle.
2. Unplug the appliance from outlet.
3. Allow to cool for at least 2 hours. To avoid accidental burns, allow grill to cool thoroughly before cleaning.

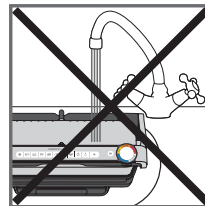


3

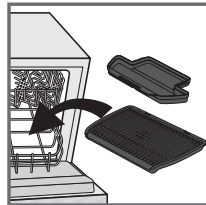
CLEANING



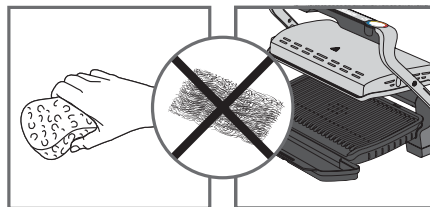
1



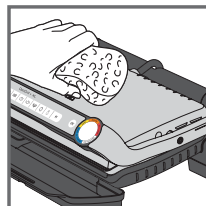
2



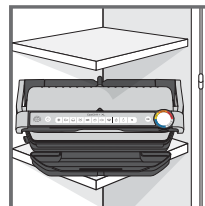
3



4



5



6

1. Before cleaning, unlock and remove the plates and drip tray to prevent damage to the cooking surface. Drain the drip tray and wash it in mild soapy water, then dry thoroughly with a paper towel.
2. Do not immerse the body of grill in water or any other liquid.
3. The appliance and its cord cannot be placed in the dishwasher. The heating elements, visible and accessible parts, should not be cleaned after removing the plates. If they are very dirty, wait until the appliance has completely cooled down and clean them with a dry cloth.
4. If you do not wish to wash the cooking plates and drip tray in the dishwasher, use hot water and a little washing up liquid to clean, then rinse thoroughly to remove any residue. Wipe them carefully with a paper towel.
Do not use metal scouring pads, steel wool or abrasive cleaners to clean any part of the grill, use only nylon or non-metallic cleaning pads.
5. To clean the grill cover, wipe with a warm, wet sponge and dry with a soft, dry cloth.
6. Always make sure the grill is clean and dry before storing.

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

Troubleshooting guide
















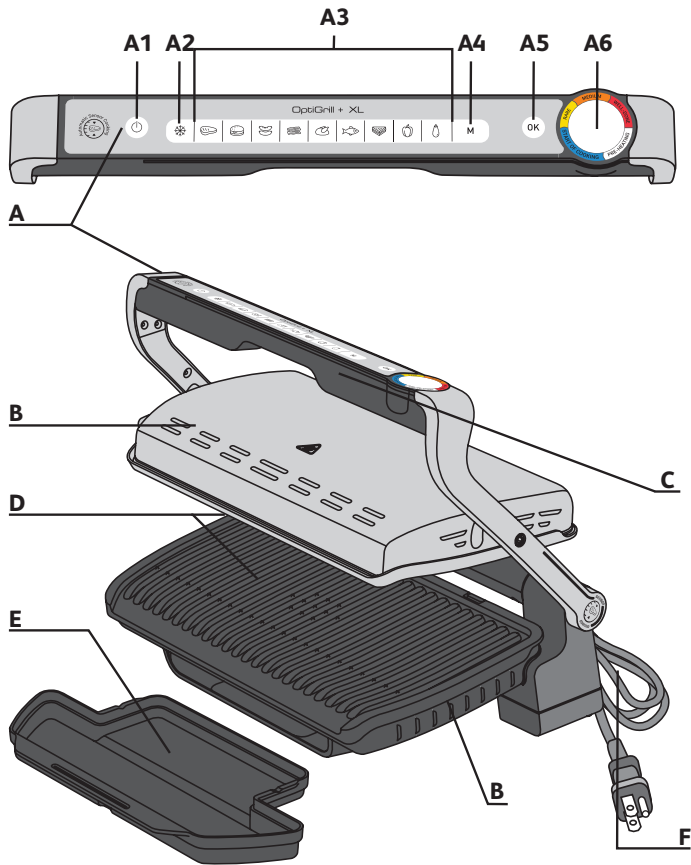
Problem	Cause	Solution
Button  blinking +  Indicator light solid blue + Button  blinking	<ul style="list-style-type: none"> Switching on the appliance or starting an automatic cooking cycle with food and without plates preheating (manual mode is automatically activated). 	<ul style="list-style-type: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

TABLE DES MATIÈRES

• Description	40
• Indicateur du niveau de cuisson	41
• Avant la première utilisation	42
• Position Gril	43
a) Utilisation d'un programme automatique	43
b) Utilisation du mode manuel	46
c) Guide de cuisson	47
• Fin de cuisson	48
• Nettoyage	49
• Guide de dépannage	50



DESCRIPTION

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

INDICATEUR DU NIVEAU DE CUISSON

Préchauffage



Couleur blanche clignotante : préchauffage en cours



Couleur blanche fixe avec signal sonore : prêt à cuire

Cuisson



Premier niveau de cuisson en cours



Premier niveau de cuisson atteint



Niveau "saignant" en cours



Niveau "saignant" atteint



Niveau « à point » en cours



Niveau « à point » atteint



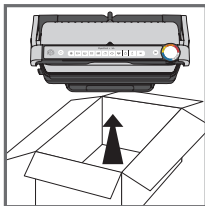
Niveau « bien cuit » en cours



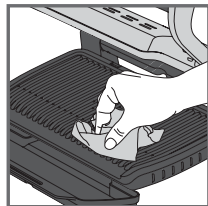
Niveau « bien cuit » atteint

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

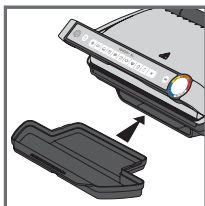
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



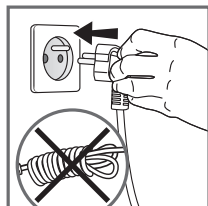
1



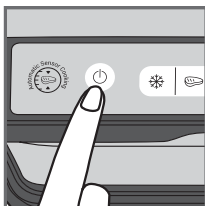
2



3



4



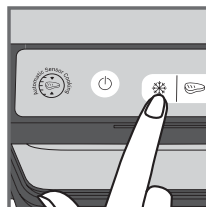
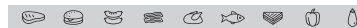
5

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

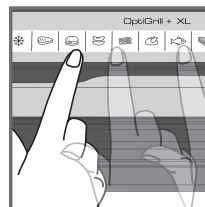
POSITION GRIL

A) UTILISATION D'UN PROGRAMME AUTOMATIQUE

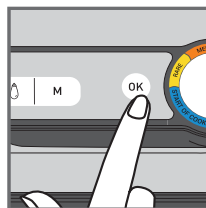
9 programmes automatiques :
viande rouge, steak haché, saucisse, bacon,
poulet, poisson, sandwich, poivron, aubergine



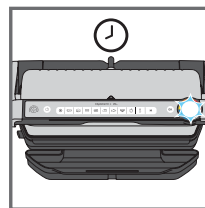
1



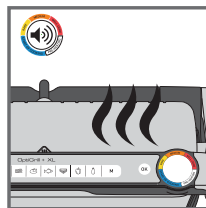
2



3



4



5

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

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

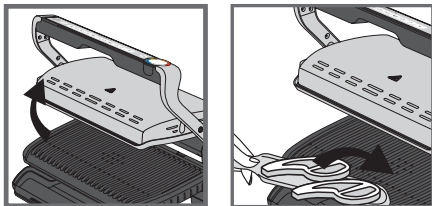
De même, l'épaisseur de la viande doit être prise en compte lors de la cuisson; vous ne devez pas faire cuire d'aliments de plus de 4 cm d'épaisseur.

En cas de doute sur le programme de cuisson à utiliser, reportez-vous au guide de cuisson.

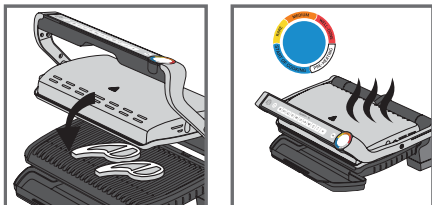
3. Appuyez sur le bouton « OK » : l'appareil commence le préchauffage et l'indicateur de niveau de cuisson clignote blanc.
- Remarque :** si vous sélectionnez un programme par erreur, éteignez l'appareil et recommencez les étapes précédentes.
4. Attendez que le préchauffage soit fini.
5. Un signal sonore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

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

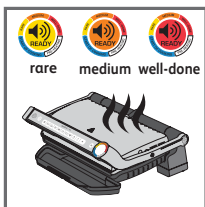
POSITION GRIL



6



7



8

6. Ouvrez le gril et mettez la nourriture sur la plaque de cuisson.

Commentaire : si l'appareil demeure ouvert trop longtemps, le système de sécurité mettra l'appareil hors tension automatiquement après un certain temps

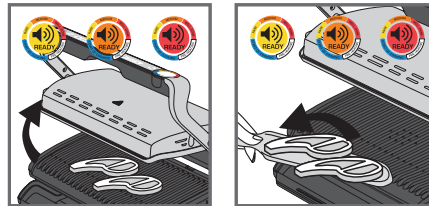
7. Fermez l'appareil pour débiter le cycle de cuisson. L'indicateur du degré de cuisson devient bleu pour indiquer que la cuisson est en cours (pour obtenir de meilleurs résultats, évitez d'ouvrir l'appareil ou de déplacer vos aliments pendant la cuisson). L'appareil sélectionne automatiquement le cycle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

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

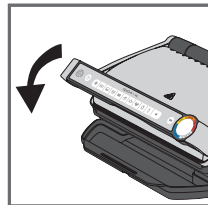
8. Selon le niveau de cuisson, l'indicateur change de couleur. Pendant que la cuisson est en cours, un signal sonore vous indique lorsqu'un nouveau niveau est atteint. Lorsque l'indicateur est jaune fixe et accompagné d'un signal sonore, votre aliment est saignant, orange fixe avec signal sonore, l'aliment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

Remarque : pour obtenir un degré de cuisson « bleu », retirez la viande quand l'indicateur de degré de cuisson devient bleu fixe. Notez, notamment pour la viande, qu'il est normal que les résultats de cuisson varient selon le type, la qualité et l'origine de la nourriture.

POSITION GRIL



9



10

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

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

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

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

Fonction de maintien au chaud

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

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

Enchaîner sur une deuxième cuisson :

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

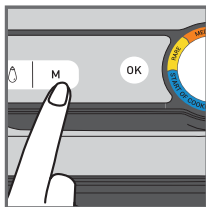
- Assurez-vous que l'appareil est fermé et qu'il n'y a pas d'aliments à l'intérieur.
- Sélectionnez le programme de cuisson approprié (cette étape est nécessaire même si le programme est le même que pour les aliments précédents).
- Appuyez sur le bouton « OK » pour commencer le préchauffage. Pendant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

Important :

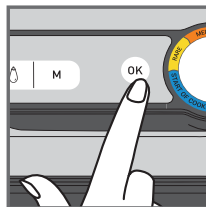
- Veuillez noter que le préchauffage est obligatoire pour chaque nouvelle cuisson. Avant de lancer le préchauffage, assurez-vous que l'appareil est fermé et qu'il n'y a pas d'aliments à l'intérieur. Attendez que le préchauffage soit terminé avant d'ouvrir le gril et de mettre des aliments à l'intérieur.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

POSITION GRIL

B) UTILISATION DU MODE MANUEL



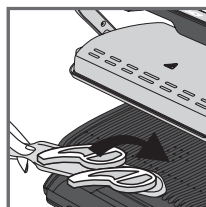
1



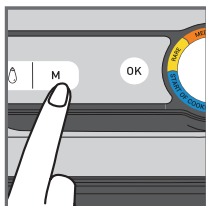
2



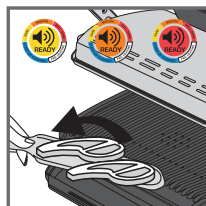
3



4



5



6

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

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

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

POSITION GRIL

C) GUIDE DE CUISSON

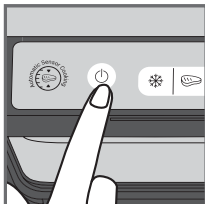
9 PROGRAMMES AUTOMATIQUES

	INDICATEUR DU NIVEAU DE CUISSON			
BOEUF	Bleu	Saignant	A point	Bien cuit
STEAK HACHÉ	-	Saignant	A point	Bien cuit
SAUCISSE	-	-	-	Bien cuit
BACON	-	-	A point	Croustillant
POULET	-	-	-	Bien cuit
POISSON	-	A point	A point plus	Bien cuit
SANDWICH	-	Légèrement cuit	Toasté	Croustillant
POIVRON	-	-	Croquant	Fondant
AUBERGINE	-	-	-	Fondant

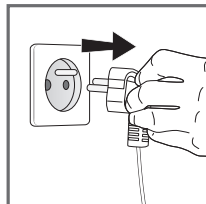
MODE MANUEL EN POSITION GRIL

	 De 180°C à 195°C	 de 220°C à 235°C	 de 265°C à 285°C
POMME DE TERRE			
COURGETTES			
TOMATES			
ASPERGES			
CHAMPIGNONS			
ONIONS			
BROCOLI			
CAROTTES			
FENOUIL			
PATATES DOUCES			
POMMES EN RONDELLES			
ANANAS			
PÊCHE			
PORC			
FRUITS DE MER			

FIN DE CUISSON

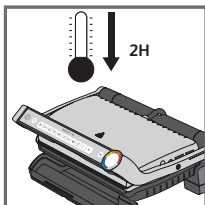


1



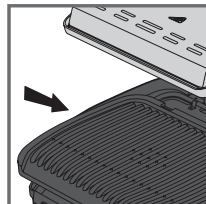
2

1. Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton marche/arrêt de la poignée.
2. Débranchez l'appareil.
3. Laissez refroidir pendant au moins 2 heures. Pour éviter des brûlures accidentelles, laissez le grill refroidir complètement avant de procéder à son nettoyage.

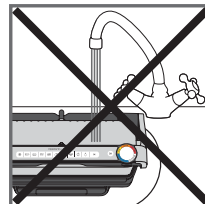


3

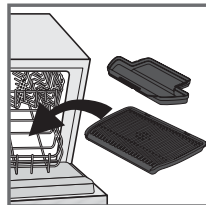
NETTOYAGE



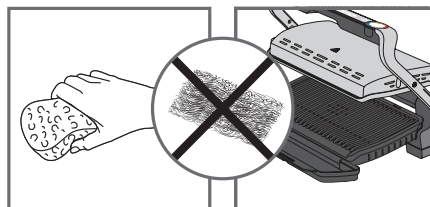
1



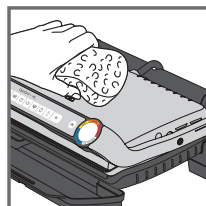
2



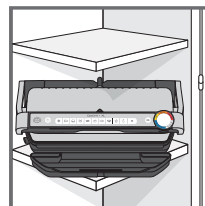
3



4



5


















6

1. Avant de nettoyer, déverrouillez et retirez les plaques et les plateaux récolte-gouttes pour éviter d'endommager la surface de cuisson. Égouttez les plateaux récolte-gouttes et lavez-les dans de l'eau savonneuse, puis séchez-les soigneusement avec du papier absorbant.
2. N'immergez pas le grill dans de l'eau ou tout autre liquide.
3. L'appareil et son cordon ne doivent jamais être mis au lave-vaisselle. Les éléments chauffants (les résistances) ne doivent jamais être nettoyés après que les plaques aient été enlevées. S'ils sont très sales, attendez que l'appareil ait complètement refroidi et nettoyez-les à l'aide d'un chiffon sec.
4. Si vous ne souhaitez pas laver les plaques de cuisson et les plateaux récolte-gouttes au lave-vaisselle, utilisez de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle pour les nettoyer, puis rincez abondamment pour éliminer tout résidu. Essuyez-les soigneusement avec du papier absorbant. N'utilisez pas de tampon à récurer métallique, de laine d'acier ou de produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer toute partie du grill, utilisez uniquement des tampons de nettoyage en nylon ou non métalliques.
5. Pour nettoyer le capot du grill, passez une éponge imprégnée d'eau chaude et essuyez avec un chiffon doux et sec.
6. Assurez-vous toujours que le grill est propre et sec avant de le ranger.

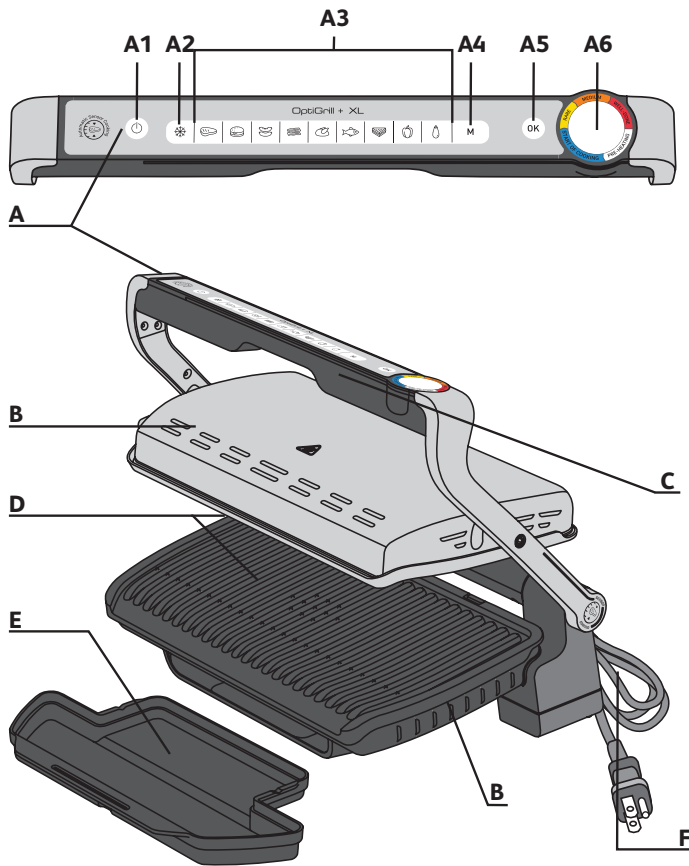
Toute réparation doit être effectuée par un représentant de service agré.

Guide de dépannage

Problème	Cause	Solution
<p>Boutons  clignotant</p> <p>+  Indicateur bleu fixe</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 et sans préchauffage des plaques (le mode manuel est automatiquement mis en marche). 	<ul style="list-style-type: none"> 2 options possibles : <ul style="list-style-type: none"> Sélectionnez la température en appuyant sur le bouton  puis sur « OK ». Laissez cuire tout en surveillant la cuisson (car utilisation en mode manuel). Arrêtez l'appareil, retirez la nourriture, fermez correctement l'appareil, reprogrammez l'appareil et attendez la fin du préchauffage.
<p>L'appareil s'arrête tout seul pendant le cycle de préchauffage ou de cuisson.</p>	<ul style="list-style-type: none"> L'appareil est resté ouvert trop longtemps en cours de cuisson. L'appareil est demeuré au repos trop longtemps après la fin du préchauffage ou du maintien au chaud. 	<ul style="list-style-type: none"> Débranchez l'appareil de la prise, attendez 2 à 3 minutes, recommencez le processus. La prochaine fois que vous utiliserez l'appareil, veillez à l'ouvrir et à le refermer rapidement pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson. Si le problème persiste, contactez votre service clientèle local.
<p> Indicateur Violet clignotant</p> <p>+ bouton  /  /  clignotant</p> <p>+ bip intermittent</p>	<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> Indicateur Violet clignotant</p> <p>+ bouton  clignotant</p> <p>+ signal sonore continu</p>	<ul style="list-style-type: none"> Panne de l'appareil 	<ul style="list-style-type: none"> Débranchez l'appareil et contactez votre service clientèle.
<p>Après la préchauffe, j'ai mis en place la nourriture et fermé l'appareil,  l'indicateur reste blanc et la cuisson ne démarre pas</p>	<ul style="list-style-type: none"> Vousre nourriture a une épaisseur supérieure à 4 cm. Vous n'avez pas entièrement ouvert le 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> <p>+ bouton  temp control et  allumés fixe</p>	<ul style="list-style-type: none"> Le temps de préchauffage n'est pas complètement écoulé. 	<ul style="list-style-type: none"> Laissez cuire tout en surveillant la cuisson (car utilisation en mode manuel) ou Arrêtez le grill, retirez les aliments, fermez le grill, sélectionnez à nouveau le programme souhaité et attendez la fin du préchauffage.

INDICE

- Descrizione 52
- Indicatore del livello di cottura 53
- Prima del primo utilizzo 54
- Posizione grill 55
 - a) Usare un programma automatico 55
 - b) Usabilità manuale 58
 - c) Guida alla cottura 59
- A fine utilizzo 60
- Pulizia 61
- Guida alla risoluzione dei problemi 62



DESCRIZIONE

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

INDICATORE DEL LIVELLO DI COTTURA

Preriscaldamento



Spia bianca lampeggiante: preriscaldamento in corso



Spia bianca fissa e segnale acustico: pronto per cucinare

Cottura



Primo livello di cottura in corso



Primo livello di cottura raggiunto



Livello "Cottura al sangue" in corso



Livello "Cottura al sangue" raggiunto



Livello "Cottura media" in corso



Livello "Cottura media" raggiunto



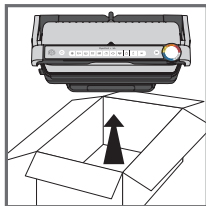
Livello "Ben cotto" in corso



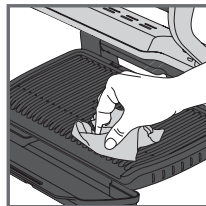
Livello "Ben cotto" raggiunto

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

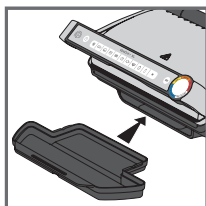
PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO



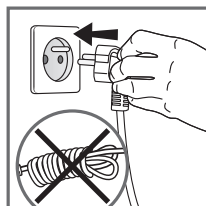
1



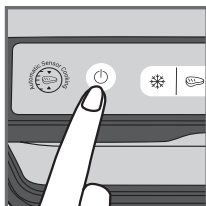
2



3



4



5

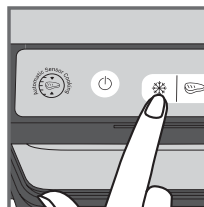
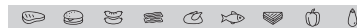
1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio, gli adesivi e gli accessori dall'interno e dall'esterno dell'apparecchio. Sono forniti adesivi ad anello colorati aggiuntivi. È possibile incollare la lingua preferita sull'anello di colore originale.
2. Prima di utilizzare le piastre per la prima volta,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

Attenzione: assicurarsi che non vi siano alimenti tra le piastre

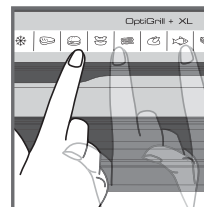
POSIZIONE GRILL

A) USARE UN PROGRAMMA AUTOMATICO

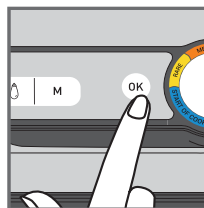
9 programmi automatici: manzo, hamburger, salsiccia, pancetta, pollo, pesce, sandwich, peperoni, melanzane



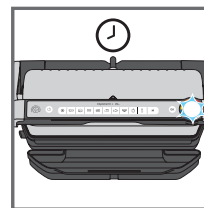
1



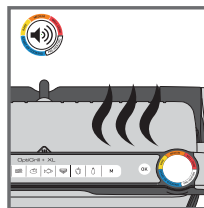
2



3



4



5

1. Se il cibo che si desidera cuocere è congelato, premere il pulsante corrispondente. Questa funzione è disponibile solo durante la cottura con i programmi automatici, non in modalità manuale.

2. Selezionare il programma di cottura appropriato in base al tipo di cibo che si desidera cucinare.

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

Allo stesso modo, deve essere preso in considerazione lo spessore della carne durante la cottura; non si devono cuocere cibi con uno spessore superiore a 4 cm.

In caso di dubbi sul programma di cottura da utilizzare, fare riferimento alla pagina 59 della guida alla cottura.

3. Premere il pulsante "OK": l'apparecchio inizia il preriscaldamento e l'indicatore del livello di cottura lampeggia in bianco.

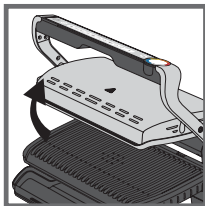
Nota: se è stato selezionato il programma errato, spegnere l'apparecchio e ripetere la procedura.

4. Attendere il completamento del preriscaldamento.

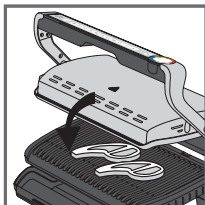
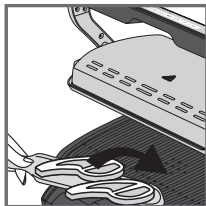
5. Quando l'indicatore del livello smette di lampeggiare in bianco e il grill emette un segnale acustico, il preriscaldamento è completo e il grill è pronto per la cottura.

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

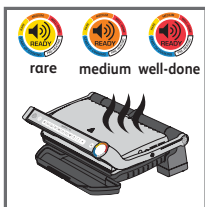
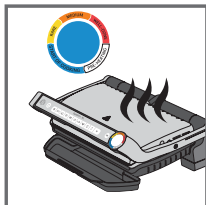
POSIZIONE GRILL



6



7



8

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

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

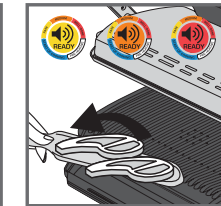
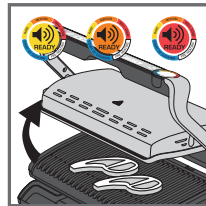
7. Chiudere l'apparecchio per avviare il ciclo di cottura. L'indicatore del livello di cottura diventa blu a indicare che la cottura è in corso (per risultati ottimali, non aprire o spostare il cibo durante la cottura). L'apparecchio calcola automaticamente i parametri di cottura (tempo e temperatura)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

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

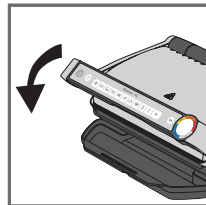
8. A seconda del livello di cottura, la spia luminosa cambia colore. Durante la cottura, viene emesso un segnale acustico ogni volta che viene raggiunto il livello di cottura. Quando la spia è gialla con un segnale acustico, gli alimenti sono "al sangue", arancione con un segnale acustico, gli alimenti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

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

POSIZIONE GRILL



9



10

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

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

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

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

Funzione di mantenimento al caldo

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

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

Cottura immediata di un secondo lotto di cibo:

Una volta terminata la cottura del primo lotto di cibo:

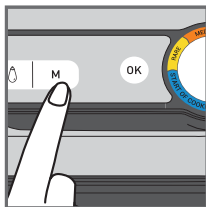
- Assicurarsi che l'apparecchio sia chiuso e che non vi siano residui di cibo all'interno.
- Selezionare il programma di cottura (questo passaggio è necessario anche se il programma è lo stesso della cottura precedente).
- Premere il pulsante **"OK"** per avviare il preriscaldamento. Durante il preriscaldamento,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

Importante:

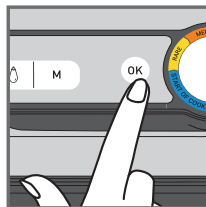
- Il preriscaldamento è necessario per ogni nuovo lotto. Prima di preriscaldare, assicurarsi che l'apparecchio sia chiuso e che non vi siano residui di cibo all'interno. Attendere il termine del preriscaldamento prima di aprire l'apparecchio e di inserire gli alimenti.
- Se il nuovo ciclo di preriscaldamento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

POSIZIONE GRILL

B) USAODALITÀ MANUALE



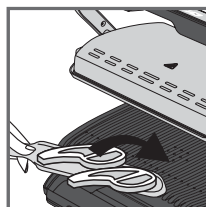
1



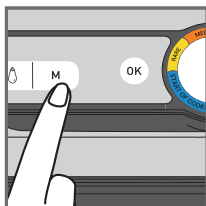
2



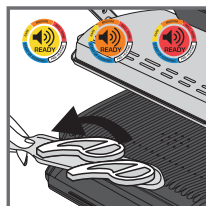
3



4



5



6

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

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

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

POSIZIONE GRILL

C) GUIDA ALLA COTTURA

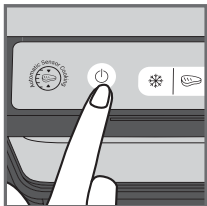
9 PROGRAMMI AUTOMATICI DI COTTURA

	INDICATORE DEL LIVELLO DI COTTURA			
MANZO	Molto al sangue (blu)	Al sangue	Cottura media	Ben cotta
HAMBURGER	-	Al sangue	Cottura media	Ben cotta
SALSICCIA	-	-	-	Ben cotta
PANCETTA	-	-	Cottura media	Croccante
POLLO	-	-	-	Ben cotta
PESCE	-	Cottura media	Buona cottura media	Ben cotta
SANDWICH	-	Cottura leggera	Grigliato	Croccante
PEPERONI	-	-	Leggermente grigliati	Grigliato
MALANZANE	-	-	-	Ben cotta

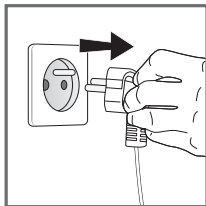
MODALITÀ MANUALE IN POSIZIONE GRILL

	 Da 180°C a 195°C	 Da 220°C a 235°C	 Da 265°C a 285°C
PATATE			
ZUCCHINE/ZUCCA			
POMODORI			
ASPARAGI			
FUNGHI			
CIPOLLE			
BROCCOLI			
CAROTINE			
FINOCCHI			
PATATE DOLCI			
FETTINE DI MELA			
ANANAS			
PESCHE			
MAIALE			
FRUTTI DI MARE			

A FINE UTILIZZO

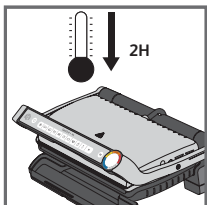


1



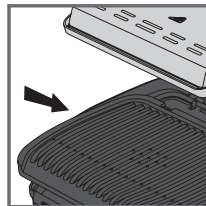
2

1. Spegner l'apparecchio premendo il pulsante di avvio/arresto sulla maniglia.
2. Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente.
3. Lasciare raffreddare per almeno 2 ore. Per evitare ustioni accidentali, lasciare raffreddare completamente il grill prima di pulirlo.

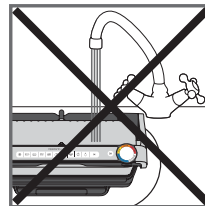


3

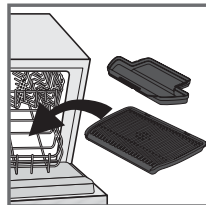
PULIZIA



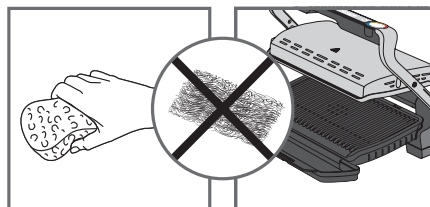
1



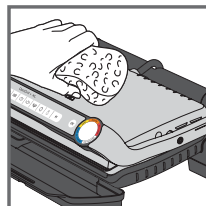
2



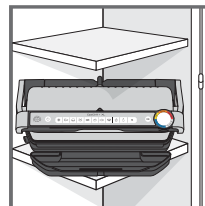
3



4



5












6

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

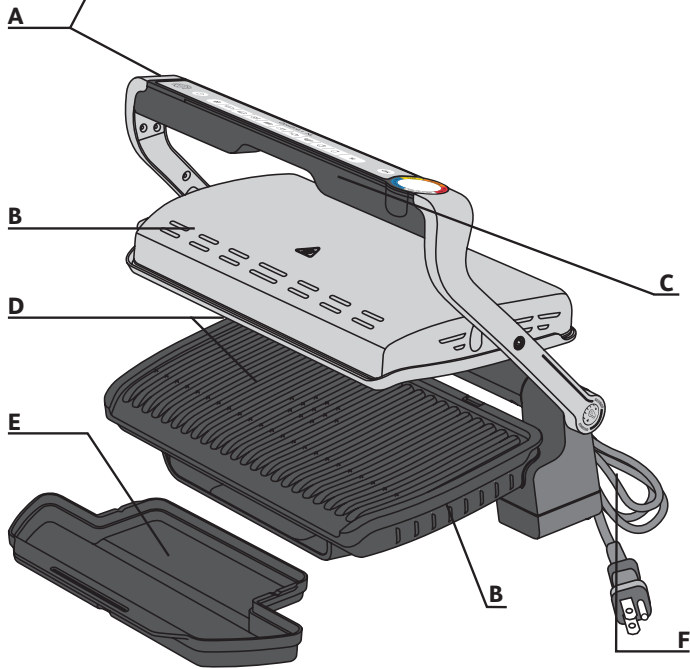
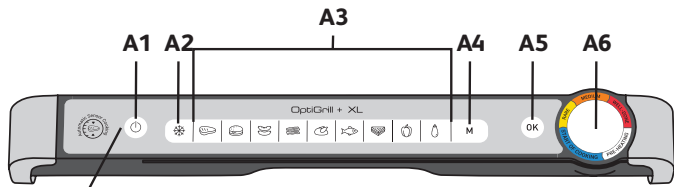
Tutte le operazioni di riparazione devono essere eseguite da un centro di assistenza autorizzato.

Guida alla risoluzione dei problemi

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

ÍNDICE

- Descripción 40
- Indicador de nivel de cocción 41
- Antes del primer uso 42
- Posición de grill 43
 - a) Uso de un programa automático 43
 - b) Uso del modo manual 46
 - c) Guía de cocción 47
- Fin del uso 48
- Limpieza 49
- Guía de resolución de problemas 50



DESCRIPCIÓN

- | | | |
|--------------------------------|--|---------------------------------------|
| A Panel de control | A4 Modo manual con 4 niveles de temperatura vease la guía de inicio rapido especifica del modo manual | C Asa |
| A1 Boton ON/OFF | A5 Boton OK | D Placas de coccion |
| A2 Modo descongelacion | A6 Indicador de nivel de coccion | E Bandeja de recogida de jugos |
| A3 Programas de coccion | B Cuerpo del aparato | F Cable de alimentacion |

INDICADOR DE NIVEL DE COCCIÓN

Pre calentamiento



Luz de color blanco intermitente: precalentamiento en curso



Luz de color blanco fija y pitido: listo para cocinar

Cocción



Primer nivel de cocción en curso



Primer nivel de cocción alcanzado



Nivel poco hecho en curso



Nivel poco hecho alcanzado



Nivel punto medio-poco hecho en curso



Nivel punto medio-poco hecho alcanzado



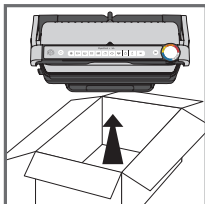
Nivel muy hecho en curso



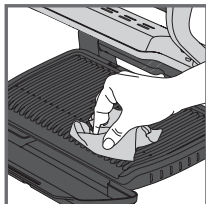
Nivel muy hecho alcanzado

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

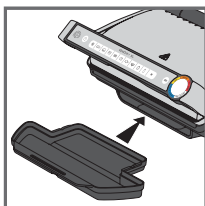
ANTES DEL PRIMER USO



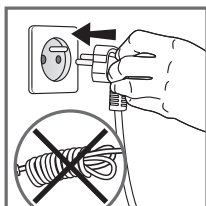
1



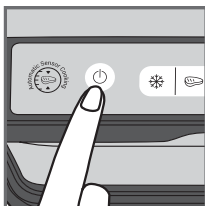
2



3



4



5

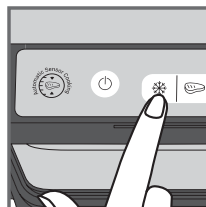
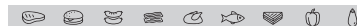
1. Retira todo el material de embalaje, pegatinas y accesorios del interior y el exterior del aparato.
2. Antes de utilizar el aparato por primera vez, limpia cuidadosamente las placas con agua tibia y un poco de jabón líquido, enjuaga y seca bien.
3. Coloca las bandejas recogegotas extraíbles en la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

Precaución: Asegúrate de que no haya alimentos entre las placas

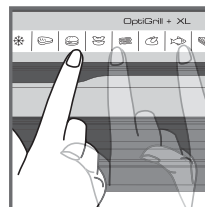
POSICIÓN DE GRILL

A) USO DE UN PROGRAMA AUTOMÁTICO

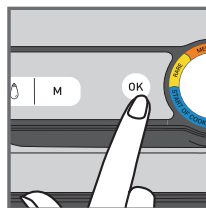
9 programas automáticos: carne roja, hamburguesa, salchicha, bacon, pollo, pescado, sándwich, pimentão, berenjena



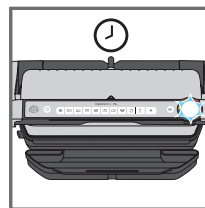
1



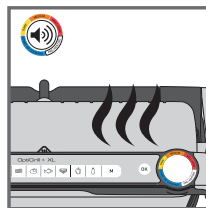
2



3



4



5

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

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

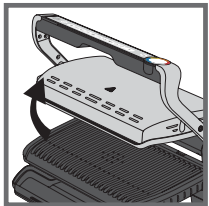
Del mismo modo, se debe tener en cuenta el grosor de la carne durante la cocción. No se deben cocinar alimentos con un grosor superior a 4 cm.

Si no sabes qué programa de cocción utilizar, consulta la página 68 de la guía de cocción.

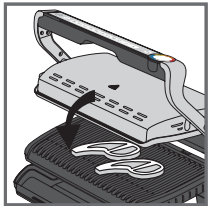
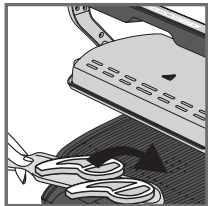
3. Pulsa el botón "OK": el aparato comienza a precalentarse y el indicador de nivel de cocción parpadea en blanco.
- NOTA:** Si has seleccionado un programa incorrecto, apaga el aparato y repita los pasos.
4. Espera a que se complete el precalentamiento.
5. Cuando el indicador de nivel deja de parpadear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

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

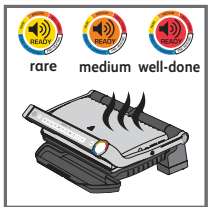
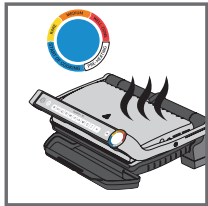
POSICIÓN DE GRILL



6



7



8

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

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

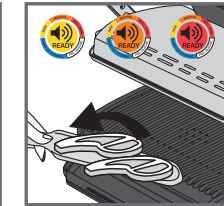
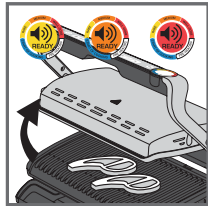
7. Cierra el aparato para iniciar el ciclo de cocción. El indicador de nivel de cocción se vuelve azul para señalar que la cocción está en curso (para obtener los mejores resultados, no abras ni muevas los alimentos durante el proceso de cocción). El aparato ajusta automáticamente el ciclo de cocción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

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

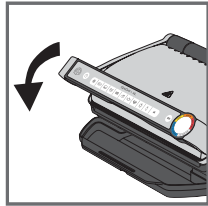
8. Según el nivel de cocción, la luz indicadora cambia de color. Mientras la cocción está en curso, un pitido te avisa cada vez que se alcanza el nivel de cocción. Cuando la luz indicadora es amarilla y emite un pitido, el plato está "poco hecho"; si es anaranjada y emite un pitido, el plato está hecho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

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

POSICIÓN DE GRILL



9



10

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

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

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

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

Función Mantener caliente

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

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

Para cocinar una segunda tanda inmediatamente:

Cuando finalice la cocción de la primera tanda:

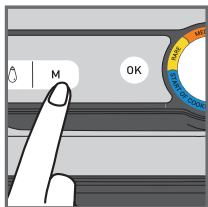
- Asegúrate de que el aparato está cerrado y de que no quedan alimentos en su interior.
- Selecciona el programa de cocción (este paso es necesario incluso si el programa es el mismo que los alimentos que acabas de cocinar).
- Pulsa el botón **OK** para comenzar a precalentar. Mientras se precalienta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

Importante:

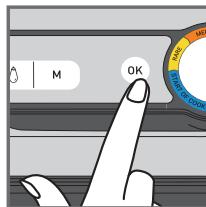
- Ten en cuenta que el precalentamiento será necesario en cada nueva tanda. Antes del precalentamiento, asegúrate de que el aparato está cerrado y de que no quedan alimentos en su interior. Espera a que termine el precalentamiento antes de abrir el grill y colocar los alimentos en el interior.
- Si el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

POSICIÓN DE GRILL

B) USO DEL MODO MANUAL



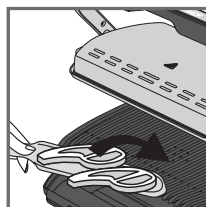
1



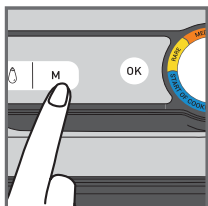
2



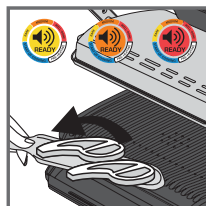
3



4



5



6

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

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

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

POSICIÓN DE GRILL

C) GUÍA DE COCCIÓN

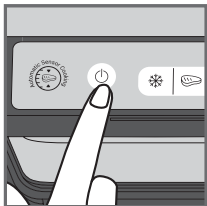
9 PROGRAMAS DE COCCIÓN AUTOMÁTICOS

	INDICADOR DE NIVEL DE COCCIÓN			
TERNERA	Muy poco hecha (azul)	Poco hecha	Punto medio	Bien hecha
HAMBURGUESA	-	Poco hecha	Punto medio	Bien hecha
SALCHICHA	-	-	-	Bien hecha
BACON	-	-	Punto medio	Bien hecha
POLLO	-	-	-	Bien hecha
PESCADO	-	Punto medio	Medio-bien hecho	Bien hecho
SÁNDWICH	-	Ligeramente cocinado	A la parrilla	O crujiente
PIMIENTO	-	-	Crocante	Asado
BERENJENA	-	-	-	Asada

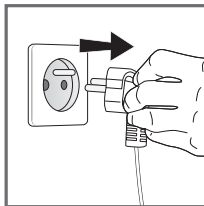
MODO MANUAL EN POSICIÓN GRILL

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

FIN DEL USO

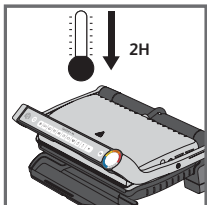


1



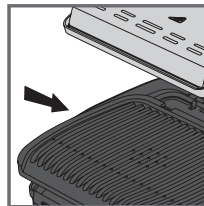
2

1. Para apagar el aparato, pulsa el botón de encendido/apagado del asa.
2. Desenchufa el aparato de la toma de corriente.
3. Deja que se enfríe durante al menos 2 horas. Para evitar quemaduras accidentales, deja que el grill se enfríe por completo antes de limpiarlo.

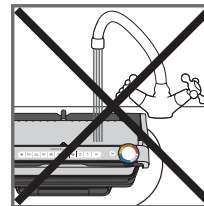


3

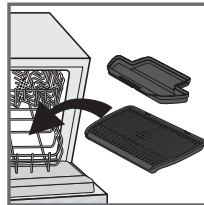
LIMPIEZA



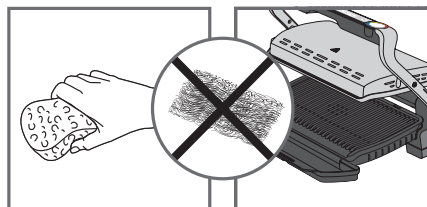
1



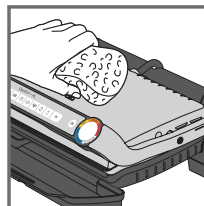
2



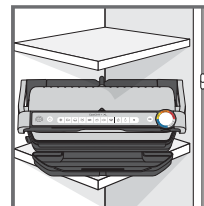
3



4



5


















6

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

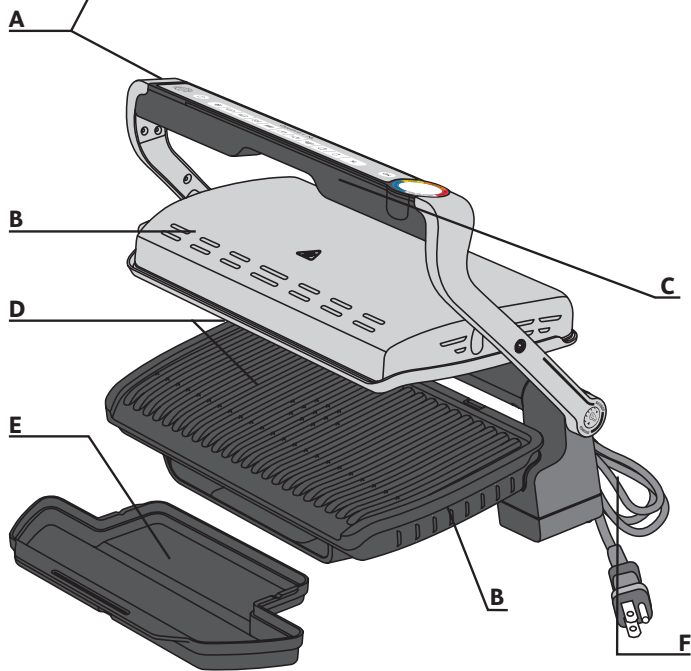
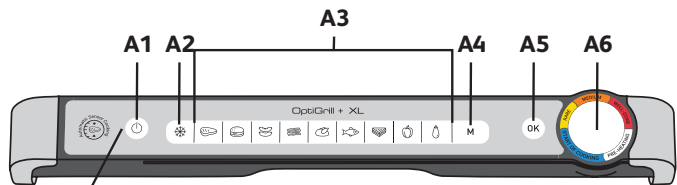
Cualquier reparación debe efectuarla un representante del servicio técnico oficial.

Guía de resolución de problemas

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

ÍNDICE

- Descrição 52
- Indicador do nível de cozedura 53
- Antes da primeira utilização 54
- Modo grill 55
 - a) Utilizando um programa automático 55
 - b) Utilizando o modo manual 58
 - c) Guia de cozedura 59
- Fim da utilização 60
- Limpeza 61
- Guia de resolução de problemas 62



DESCRIÇÃO

A Painel de controlo	A4 Modo manual com 4 níveis de temperatura. Consulte o guia de início rápido específico para o modo manual.	C Pega
A1 Botão Ligar/Desligar	A5 Botão OK	D Placas grill
A2 Modo ultracongelado	A6 Indicador de nível de confecção	E Gaveta de recolha de sucos
A3 Programas de confecção	B Corpo do aparelho	F Cabo de alimentação

INDICADOR DO NÍVEL DE COZEDURA

Pré-aquecimento



Luz branca intermitente: pré-aquecimento em curso



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

Cozedura



Primeiro nível de cozedura em curso



Primeiro nível de cozedura atingido



Nível malpassado em curso



Nível malpassado atingido



Nível "médio" em curso



Nível "médio" atingido



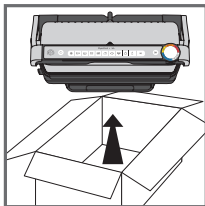
Nível bem-passado em curso



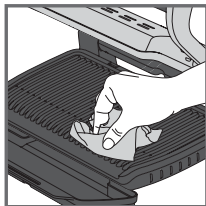
Nível bem-passado atingido

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

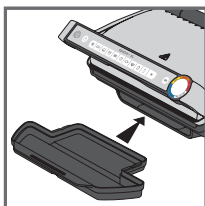
ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO



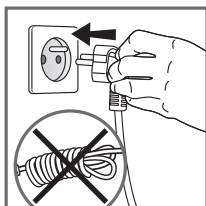
1



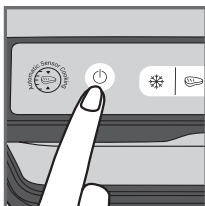
2



3



4



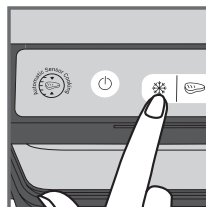
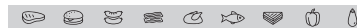
5

1. Retire todo o material de acondicionamento, incluindo autocolantes e acessórios, tanto no interior como no exterior do aparelho.
2. Antes da primeira utilização, limpe cuidadosamente as placas com água morna e um pouco de detergente da loiça. Em seguida, enxague e seque bem.
3. Coloque o tabuleiro de recolha de pingos amovível à frente do aparelho
4. Certifique-se de que as placas superior e inferior estão corretamente colocadas no aparelho. Não inicie o pré-aquecimento sem as placas. Ligue o aparelho à corrente elétrica (o cabo tem de estar completamente desenrolado).
5. Prima o botão de ligar/desligar.
Cuidado: certifique-se de que não existem alimentos entre as placas

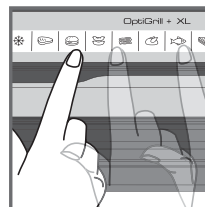
MODO GRILL

A) UTILIZANDO UM PROGRAMA AUTOMÁTICO

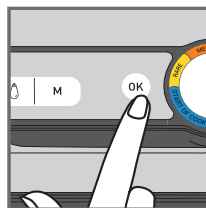
9 programas automáticos: carne vermelha, hambúrguer, salsicha, bacon, frango, peixe sanduiche, pimentão, beringela



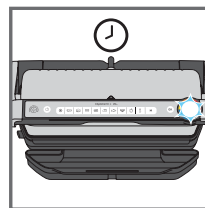
1



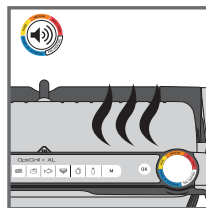
2



3



4



5

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

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

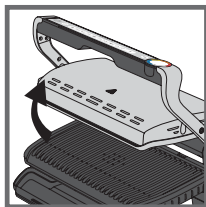
Da mesma forma, a espessura da carne deve ser tida em conta durante a cozedura: não deve cozinhar alimentos com uma espessura superior a 4 cm.

Caso não tenha a certeza quanto ao programa de cozedura a utilizar, consulte a página 82 do guia de cozedura.

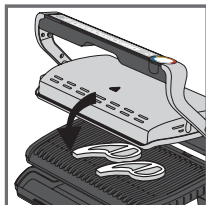
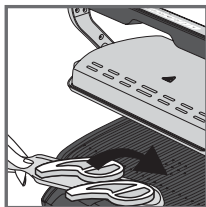
3. Prima o botão "OK": o aparelho irá iniciar o pré-aquecimento e o indicador do nível de cozedura irá ficar intermitente a branco.
4. Aguarde até que o pré-aquecimento esteja concluído.
5. Quando o indicador de nível de cozedura ficar intermitente a branco e o grelhador emitir um aviso sonoro, o pré-aquecimento estará concluído e o grelhador estará pronto a cozinhar.

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

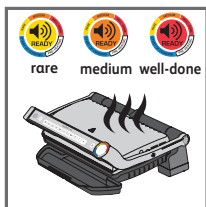
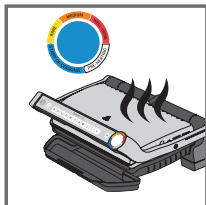
MODO GRILL



6



7



8

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

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

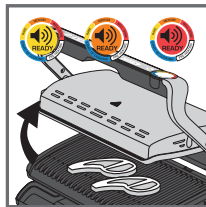
7. Feche o aparelho para iniciar o ciclo de cozedura. O indicador do nível de cozedura irá ficar azul para indicar que a cozedura está em curso (para obter os melhores resultados, não abra nem mova os alimentos durante este processo). O aparelho ajusta automaticamente o ciclo de cozedura (tempo e temperatura)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

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

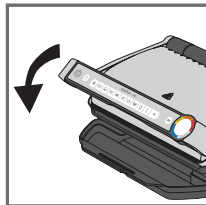
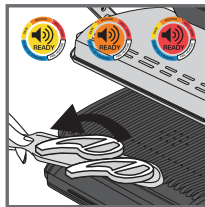
8. A luz indicadora irá mudar de cor de acordo com o nível de cozedura. Enquanto a preparação estiver em curso, um aviso sonoro irá alertar sempre que for atingido um nível de cozedura. Quando a luz indicadora está amarela e é emitido um aviso sonoro, os alimentos estão malpassados. Quando está laranja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

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

MODO GRILL



9



10

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

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

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

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

Função "manter quente"

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

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

Cozinhar imediatamente uma segunda dose:

depois de a primeira dose de alimentos terminar de cozinhar:

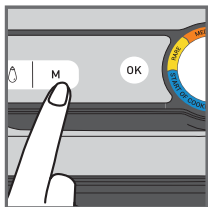
- Certifique-se de que o aparelho está fechado e de que não restam alimentos no interior.
- Selecione o mesmo programa de cozedura (este passo é necessário mesmo que o programa seja o final da cozedura) que o dos alimentos que acabou de cozinhar.
- Prima o botão **"OK"** para iniciar o pré-aquecimento.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

Importante:

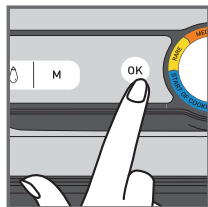
- tenha em atenção que é necessário efetuar o pré-aquecimento para cada nova dose. Antes do pré-aquecimento, certifique-se de que o aparelho está fechado e de que não restam alimentos no interior. Aguarde até que o pré-aquecimento termine antes de abrir o grelhador e colocar os alimentos no interior.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

MODO GRILL

B) UTILIZANDO O MODO MANUAL



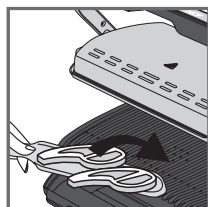
1



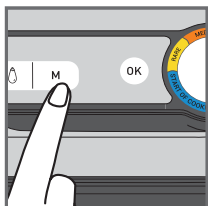
2



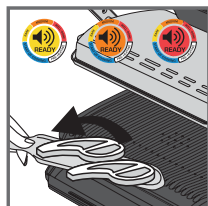
3



4



5



6

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

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

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

MODO GRILL

C) GUIA DE COZEDURA

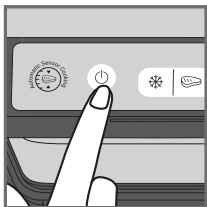
9 PROGRAMAS AUTOMÁTICOS DE COZEDURA

	INDICADOR DO NÍVEL DE COZEDURA			
CARNE DE VACA	muito malpassada (azul)	malpassada	média	bem-passada
HAMBÚRGUER	-	malpassado	médio	bem-passado
SALSICHA	-	-	-	bem-passada
BACON	-	-	Médio	Estaladiço
FRANGO	-	-	-	bem-passado
PEIXE	-	médio	médio-bem-passado	bem-passado
SANDUÍCHE	-	ligeiramente tostada	grelhados	tostada ou estaladiça
PIMENTAO	-	-	Estaladiço	Bem cozinhado
BERINGELA	-	-	-	Grelhado

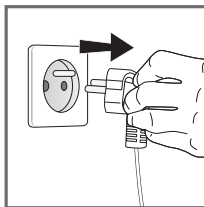
MANUAL MODE IN GRILL POSITION

	180-195°C	220-235°C	265-285°C
BATATAS			
CURGETE			
TOMATES			
ESPARGOS			
COGUMELOS			
CEBOLAS			
BRÓCOLOS			
CENOURAS BABY			
FUNCHO			
BATATA-DOCE			
MAÇÃ ÀS RODELAS			
ANANÁS			
PÊSSEGO			
CARNE DE PORCO			
MARISCO			

FIM DA UTILIZAÇÃO

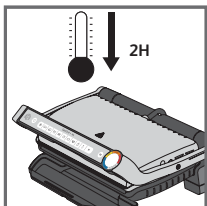


1



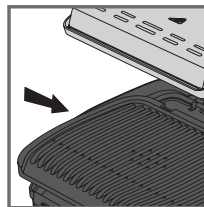
2

1. Desligue o aparelho premindo o botão de ligar/desligar na pega.
2. Desligue o aparelho da tomada.
3. Deixe arrefecer durante, pelo menos, 2 horas. Para evitar queimaduras acidentais, deixe o grelhador arrefecer completamente antes de o limpar.

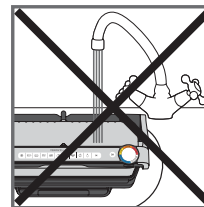


3

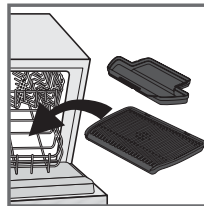
LIMPEZA



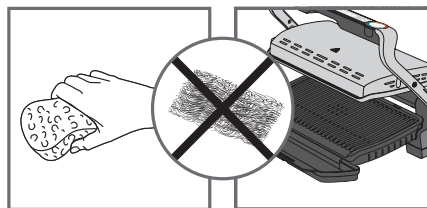
1



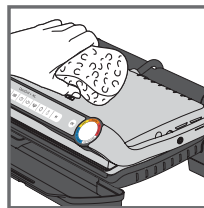
2



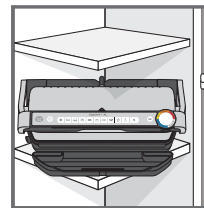
3



4



5


















6

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

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

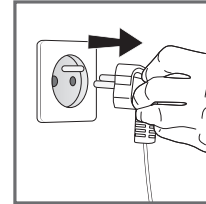
Guia de resolução de problemas

Problema	Causa	Solução
Botões  a piscar +  A luz indicadora permanece ligada a azul + Botão  intermitente	<ul style="list-style-type: none"> Colocação do aparelho em funcionamento ou início dum programa automático com alimentos e sem o preaquecimento das placas (o modo manual é ativado automaticamente). 	<ul style="list-style-type: none"> 2 opções possíveis: <ul style="list-style-type: none"> – Selecione a temperatura premindo o botão  e « OK ». Deixe grelhar enquanto vigia a confeitão (visto ser uma utilização em modo manual). – Pare o aparelho, retire os alimentos, feche devidamente o aparelho, volte a programá-lo e espere pelo fim do preaquecimento.
O aparelho para sozinho durante o ciclo de preaquecimento ou confeitão.	<ul style="list-style-type: none"> O aparelho foi mantido aberto durante demasiado tempo durante a confeitão. O aparelho ficou em modo de poupança de energia durante demasiado tempo após o fim do preaquecimento ou a função manter quente. 	<ul style="list-style-type: none"> Desligue o aparelho da tomada, aguarde 2 a 3 minutos e repita o processo. Aquando da próxima utilização do aparelho, certifique-se de que o abre e fecha rapidamente para obter melhores resultados de confeitão. Se o problema persistir, contacte o Centro de Contacto do Consumidor.
 Indicador roxo intermitente + botão  /  /  + sinal sonoro intermitente	<ul style="list-style-type: none"> Falha do aparelho. Aparelho arrumado ou utilizado num local demasiado frio. 	<ul style="list-style-type: none"> Desligue e volte a ligar imediatamente o aparelho. Em seguida, volte a iniciar um ciclo de preaquecimento. Se o problema persistir, contacte o Centro de Contacto do Consumidor.
O aparelho deixou de produzir sinais sonoros.		
 Indicador roxo intermitente + botão  intermitente + sinal sonoro contínuo	<ul style="list-style-type: none"> Avaria do aparelho 	<ul style="list-style-type: none"> Desligue o aparelho e contacte o serviço de assistência técnica.
Após o preaquecimento, coloquei os alimentos e fechei o aparelho,  o indicador mantém-se branca e a cozedura não inicia	<ul style="list-style-type: none"> Os seus alimentos têm uma espessura superior a 4 cm. Não abriu completamente o grelhador para colocar os alimentos. Alimento não detetado. O alimento é demasiado fino, o sinal « OK » pisca. 	<ul style="list-style-type: none"> A espessura do alimento não deve ser superior a 4 cm. Abra completamente o grelhador e volte a fechá-lo. Confirme o início da confeitão premindo o botão .
O aparelho passa para o modo manual +  + Botão de controlo da temperatura  e a luz  permanecem ligados.	<ul style="list-style-type: none"> O tempo de preaquecimento não decorreu por completo. 	<ul style="list-style-type: none"> Deixe grelhar enquanto vigia a confeitão (visto ser uma utilização em modo manual). ou Pare o grelhador, retire os alimentos, feche o grelhador, volte a seleccionar o programa pretendido e aguarde até o preaquecimento terminar.

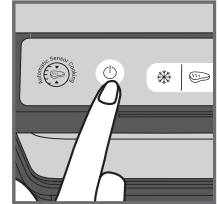
دليل استكشاف الأخطاء وإصلاحها

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

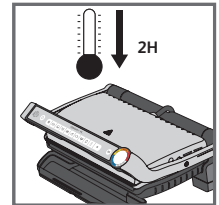
1. ضع صدينية التنظيف القابلة للإزالة في الجهة الأمامية من الجهاز.
2. افصل الجهاز عن القابس.
3. واتركه ليبرد مدة ساعتين على الأقل لتجنب الإصابة بحررق عرضية، مع الشواوية تبرد جيداً قبل تنظيفها.



2

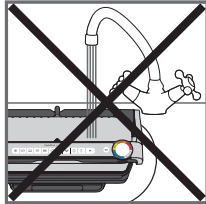


1

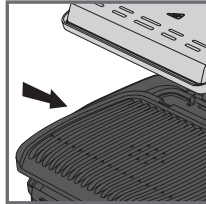


3

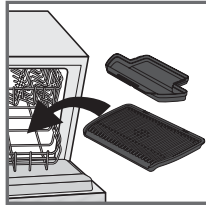
1. قبل التنظيف، قم بفك الطبقين وصدينتي التنظيف وإزالتها لتجنب إلحاق الضرر بسطح الطهي. مع الماء تنزلق عن صدينتي التنظيف وغسلهما باستخدام الماء الصابوني المعتدل، ثم جففهما جيداً بمنشفة ورقية.
2. لا تغمر جسم الشواوية بالماء أو بأي سائل آخر.
3. لا يمكن وضع الجهاز وسلوكه في غسالة الأطباق. يجب عدم تنظيف عناصر التسخين، الأجزاء التي يمكن رؤيتها والوصول إليها، بعد إزالة اللوحين. وإذا كانت متسخة جداً، فانتظر حتى يبرد الجهاز تماماً ونظفها بقطعة قماش جافة.
4. إذا كنت لا ترغب في غسل لوحَي الطهي وصدينتي التنظيف في غسالة الأطباق، فاستخدم ماء ساخناً القليل من سائل الغسيل لتنظيفها، ثم اشطفها جيداً لإزالة أي بقايا امسحها بعناية باستخدام منشفة ورقية.
5. لا تستخدم إسفنج جلي معدني أو سيف أو منظفات كاشطة للتنظيف أي جزء من الشواوية، بل استخدم إسفنج تنظيف من النايلون أو إسفنج تنظيف غير معدني فحسب.
6. لتنظيف غطاء الشواوية، امسح بقطعة إسفنج ناعمة ورطبة وجفّفه بقطعة قماش ناعمة وجافة.



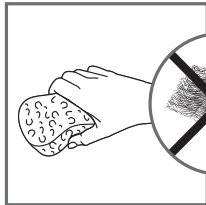
2



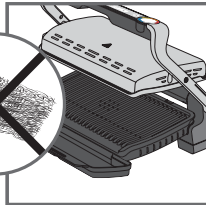
1



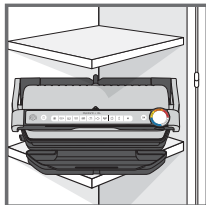
3



4



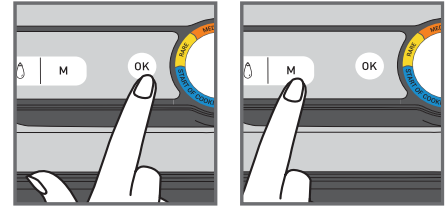
5



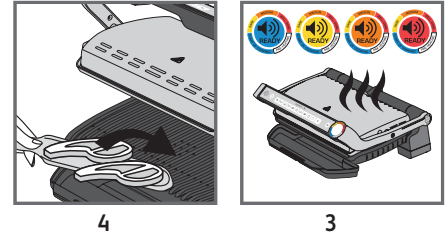
6

(B) استخدام الوضع اليدوي

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



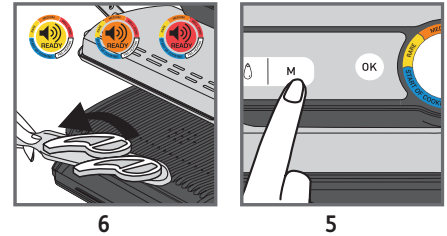
110-125°C	●
180-195°C	●
220-235°C	●
265-285°C	●



2. اضغط على OK (موافق) لبدء التسخين المُسبق. يومض مؤشر مستوى الطهي باللون المحدد: التسخين المُسبق قيد التقدم. انتظر حتى ينتهي التسخين المُسبق.

3. عند الوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة، يتوقف الضوء عن الوميض وتصدر الشواية إشارة صوتية: الشواية جاهزة للطهي.

4. أضف الطعام إلى الشواية لتبدأ عملية الطهي. يمكنك ضبط درجة الحرارة أثناء الطهي. شاهد الطعام أثناء الطهي وأخرجه عندما ترى أنه مطهي حسب رغبتك.



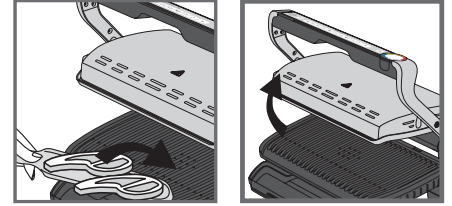
(C) دليل الطهي

9 برامج طهي تلقائية

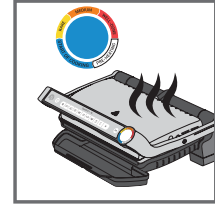
مؤشر مستوى الطهي					
●	●	●	●		
كامل النضج	متوسط الاستواء	غير ناضج تمامًا	غير ناضج على الإطلاق (أزرق)	لحم البقر	
كامل النضج	متوسط الاستواء	غير ناضج تمامًا	-	البرجر	
مطهي جيدًا	-	-	-	النقانق	
مقرمش	مقرمش وسط	-	-	لحم الخنزير المقدد	
مطهي جيدًا	-	-	-	الدجاج	
كامل النضج	متوسط الاستواء أقرب إلى درجة النضج	متوسط الاستواء	-	السمك	
مقرمشة	مشوية	مطهية قليلاً	-	الساندويش	
مشوي	مشوي قليلاً	-	-	فلفل	
مكتمل الطهي	-	-	-	بانانجان	

الوضع اليدوي في وضعية الشواء

265-285°C	220-235°C	180-195°C	
●	●	●	البطاطاس
●			الكوسى / القرع
●			الطماطم
●			الهلين
●			الفطر
	●		البصل
		●	البروكولي
		●	الجزر الصغير
	●		الشمر
		●	البطاطاس الحلوة
	●		شرايح التفاح
	●		الأناناس
	●		الخوخ
●			لحم الخنزير
		●	الماكولات البحرية



6

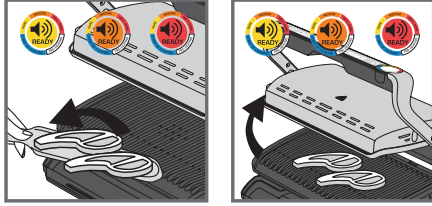


7

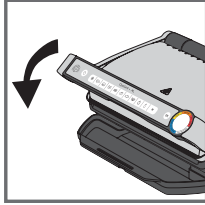


8

6. افتح الشواية وضع الطعام على لوح الطهي.
التعليقات: إذا بقي الجهاز مفتوحاً لفترة طويلة، فسيتم إيقاف نظام السلامة عن تشغيل الجهاز تلقائياً بعد فترة وجيزة.
7. أغلق الجهاز لبدء دورة الطهي. يتحول مؤشر مستوى الطهي إلى اللون الأزرق للإشارة إلى أن الطهي قيد التقدم (للحصول على أفضل النتائج، لا تفتح الطعام أو تنقله أثناء عملية الطهي).
يضبط الجهاز دورة الطهي تلقائياً (الوقت ودرجة الحرارة) وفقاً لسماكة الطعام وكميته.
- ملاحظة حول قطع الطعام الرقيقة جداً:** أغلق الجهاز، سيومض الزر OK (موافق) وسيبقى المؤشر باللون الأبيض الثابت حتى تضغط على OK (موافق). اضغط على OK (موافق) لضمان تعترف الجهاز على الطعام وبدء دورة الطهي.
8. يتغير لون ضوء المؤشر حسب مستوى الطهي. عندما يكون الطهي قيد التقدم، تذبذب إشارة صوتية في كل مرة يتم فيها الوصول إلى مستوى الطهي. عندما يكون ضوء المؤشر أصفر اللون ويصدر إشارة صوتية، يكون الطعام غير ناضج تماماً؛ وعندما يكون يرتقالي اللون ويصدر إشارة صوتية، يكون الطعام متوسط الاستواء؛ وعندما يكون أحمر اللون ويصدر إشارة صوتية، يكون الطعام كامل النضج.
- ملاحظة:** إذا كنت تحب أن يكون اللحم غير ناضج تماماً، فأخرج اللحم عندما يصل مؤشر مستوى الطهي إلى اللون الأزرق الثابت. يُرجى ملاحظة أنه من الطبيعي أن تختلف نتائج الطهي حسب نوع الطعام وجودته ومنشئه، لا سيما في اللحوم.



9



10

9. عندما يصبح اللون المناسب لمستوى الطهو المطلوب ثابتاً ويصدر إشارة صوتية، افتح الجهاز وأخرج الطعام.
- ملاحظة:** إذا كنت ترغب في طهي الطعام بحسب أذواق شخصية مختلفة، افتح الشواية وأخرج الطعام عندما يصل إلى المستوى المطلوب ثم أغلقها مجدداً وتابع طهي الطعام الآخر. وسيواصل البرنامج دورة الطهي حتى يصل إلى المستوى النهائي.
10. عند الانتهاء من الطهي، أخرج الطعام وأغلق الجهاز. تضيء لوحة التحكم وتضبط نفسها على وضع "اختيار البرنامج".
- التعليق:** سيتم إيقاف تشغيل نظام الأمان تلقائياً بعد فترة إذا لم يتم تحديد أي برنامج.

وظيفة حفظ السخونة

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

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

طهي نغمة ثانية على الفور:

- بمجرد الانتهاء من طهي النغمة الأولى من الطعام:
- (a) تأكد من أن الجهاز مغلق ومن أنه لم يتبق أي طعام في الداخل.
- (b) حدد برنامج الطهي (هذه الخطوة ضرورية حتى لو كان البرنامج هو الطهي النهائي). كما هو الحال بالنسبة إلى الأطعمة التي طهيتها للتو.
- (c) اضغط على الزر OK (موافق) لبدء التسخين المُسبق. أثناء التسخين المُسبق، يومض لون مؤشر المستوى باللون الأبيض.
- (d) بمجرد اكتمال التسخين المُسبق، يصدر الجهاز إشارة صوتية ويضيء ضوء المؤشر باللون الأبيض بشكل ثابت.
- (e) الجهاز جاهز للاستخدام بمجرد اكتمال التسخين المُسبق. افتح الشواية وضع الطعام داخل الجهاز.

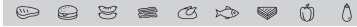
هام:

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

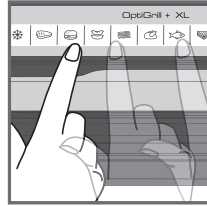
(A) استخدام برنامج تلقائي

9 برامج تلقائية:

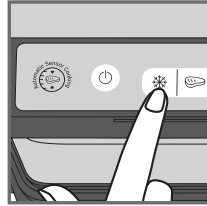
الحمية الحمراء، برجر، نقاتق لحم الخنزير المقدم، دواجن، سمك، سندويش، فلفل، بأنجن.



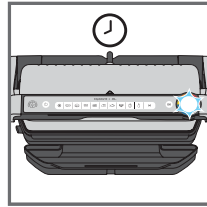
1. إذا كان الطعام الذي ترغب في طهيه محمداً، فاضغط على الزر المناسب تتوفر هذه الوظيفة فقط عند الطهي باستخدام البرامج التلقائية، وليس في الوضع اليدوي.
2. حدد برنامج الطهي المناسب وفقاً لنوع الطعام الذي ترغب في طهيه.
- نصيحة، لا سيما للحم:** قد تختلف نتائج الطهي على البرامج التلقائية حسب منشأ الطعام الذي يتم طهيه وطريقة تقطيعه وجودته، وقد تم إعداد البرامج واختيارها للحصول على طعام جيد الجودة.
- وبالمثل، يجب أن تؤخذ سماكة اللحم في الاعتبار أثناء الطهي؛ يجب عدم طهي الطعام التي تتخطى سماكتها 4 سم.
- إذا لم تكن متأكدًا من برنامج الطهي الذي يجب استخدامه، فيرجى الرجوع إلى صفحة دليل الطهي 105.
3. اضغط على الزر "OK" (موافق): يبدأ الجهاز في التسخين المُسبق، ويومض مؤشر مستوى الطهي باللون الأبيض.
- ملاحظة:** إذا حددت البرنامج الخطأ، فأوقف تشغيل الجهاز وكرر الخطوات.
4. انتظر حتى يكتمل التسخين المُسبق.
5. عندما يتوقف مؤشر المستوى عن الوميض باللون الأبيض وتصدر الشواية إشارة صوتية، يكون قد اكتمل التسخين المُسبق وتكون الشواية جاهزة للطهي.



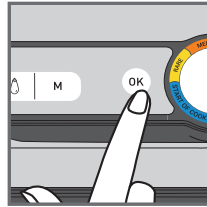
2



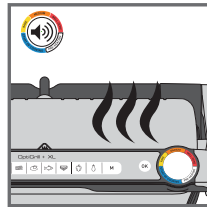
1



4



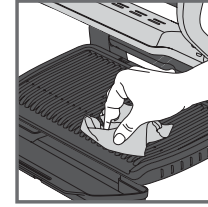
3



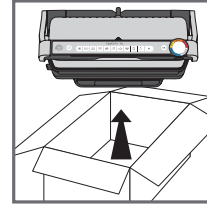
5

1. أزل كل مواد التغليف والملصقات والملحقات من داخل الجهاز ومن خارجه. تتوفر ملصقات حلقيّة ملونة إضافية. يمكنك لصق لغتك المفضلة على حلقة الألوان الأصلية.
2. قبل الاستخدام للمرة الأولى، قم بتنظيف اللوحين جيدًا بماء دافئ والقليل من سائل غسيل الأطباق، ثم اشطفها وجففها جيدًا.
3. ضع صينيّتي التذقيط القابلتين للإزالة في الجهة الأمامية والخلفية من الجهاز.
4. تأكد من وضع اللوحين العلوي والسفلي بشكل صحيح في المنتج. لا تقم بتنشيط التسخين المُسبق من دون اللوحين. قم بتوصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي (يجب فك الكابل تمامًا).
5. اضغط على الزر On/Off (التشغيل/إيقاف التشغيل).

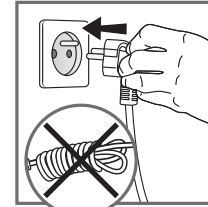
تنبيه: تأكد من عدم وجود طعام بين اللوحين



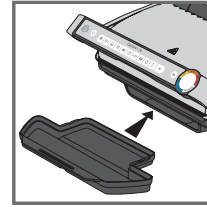
2



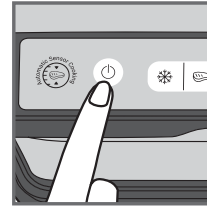
1



4



3



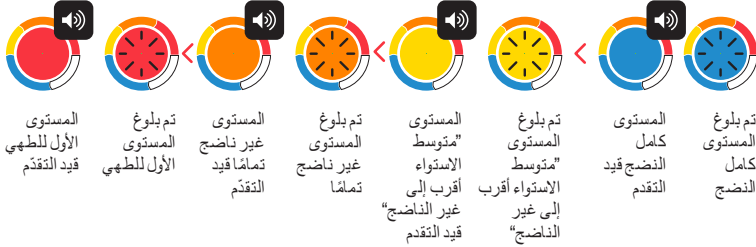
5

مؤشر مستوى الطهي

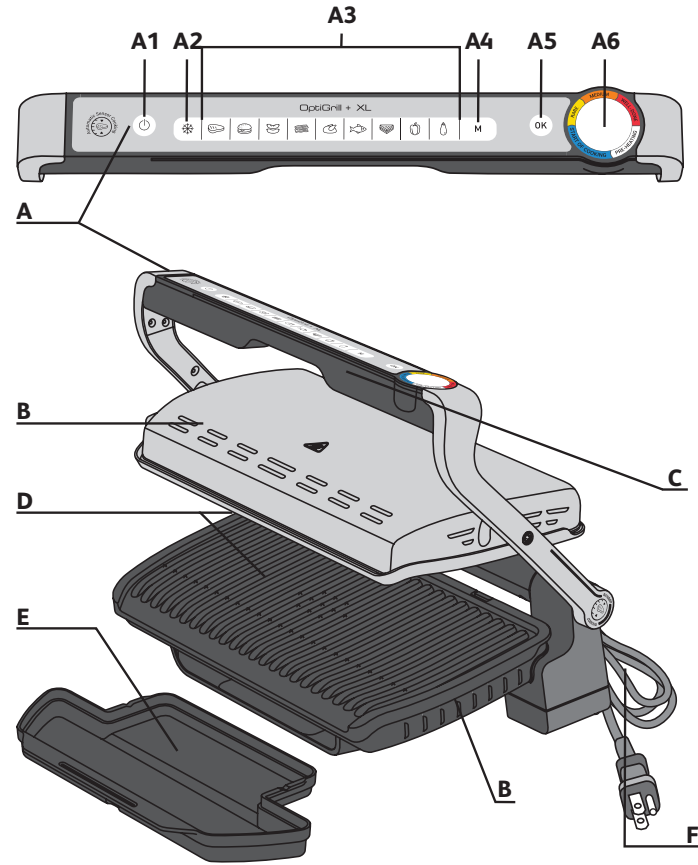
التسخين المُسبق



لطهي



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



الوصف

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

جدول المحتويات

- 73 • وصف المنتج
- 72 • مؤشر مستوى الطهي
- 71 • قبل أول استخدام
- 70 • وضعية الشواء
- 70 (a) استخدام برنامج تلقائي
- 67 (b) استخدام الوضع اليدوي
- 66 (c) دليل الطهي
- 65 • نهاية الاستخدام
- 64 • التنظيف
- 63 • دليل استكشاف الأخطاء وإصلاحها

en	3-14
fr	15-26
it	27-38
es	39-50
pt	51-62
ar	74-63