

Moulinex® OptiGrill + XL



en

fr

it

es

pt

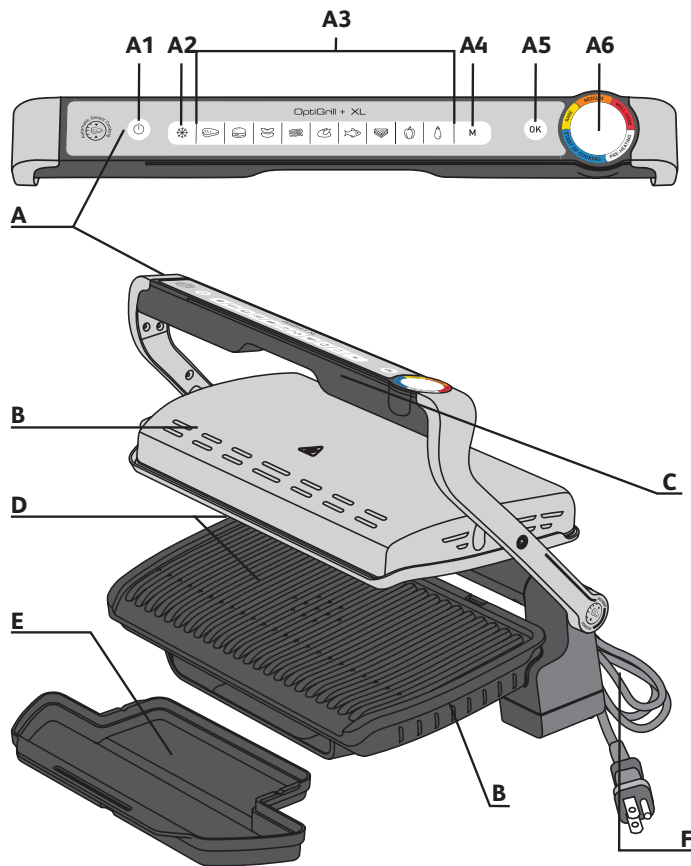
ar

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

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

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

A1 Pulsante Acceso/Spento

A2 Modalità alimenti surgelati

A3 Programmi di cottura

A4 4 livelli di temperatura in modalità manuale; consultare le istruzioni relative alla modalità manuale nella guida di avvio rapido

A5 Pulsante OK

A6 Indicatore del livello di cottura

B Corpo dell'apparecchio

C Impugnatura

D Piastre di cottura

E Vaschetta raccogli-grassi

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



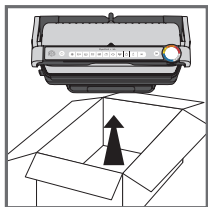
Livello "Ben cotto" in corso



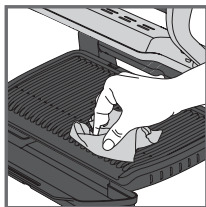
Livello "Ben cotto" raggiunto

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.

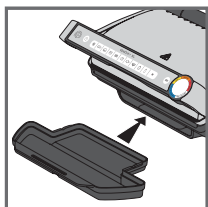
PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO



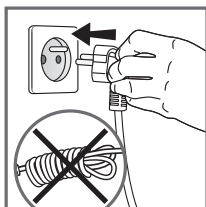
1



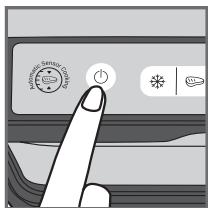
2



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).

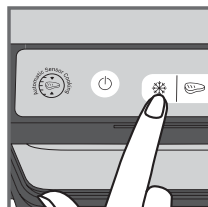
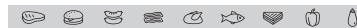
5. Premere il pulsante di avvio/arresto.

Attenzione: assicurarsi che non vi siano alimenti tra le piastre

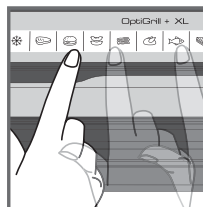
POSIZIONE GRILL

A) USARE UN PROGRAMMA AUTOMATICO

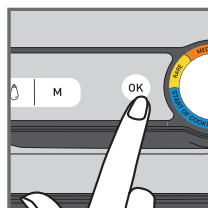
9 programmi automatici: manzo, hamburger, salsiccia, pancetta, pollo, pesce, sandwich, peperoni, melanzane



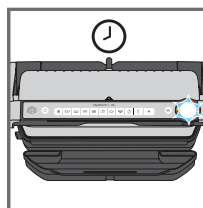
1



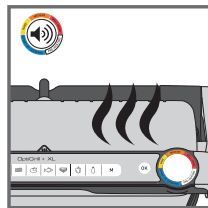
2



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.

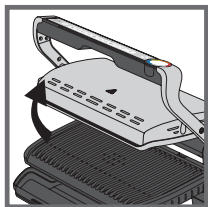
Nota: se è stato selezionato il programma errato, spegnere l'apparecchio e ripetere la procedura.

4. Attendere il completamento del preriscaldamento.

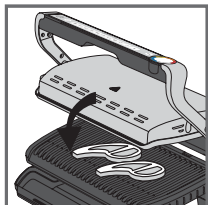
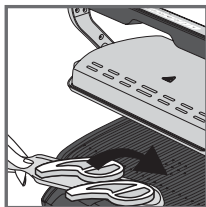
5. Quando l'indicatore del livello smette di lampeggiare in bianco e il grill emette un segnale acustico, il preriscaldamento è completo e il grill è pronto per la cottura.

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

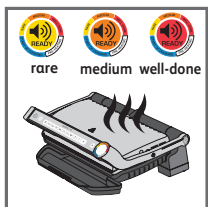
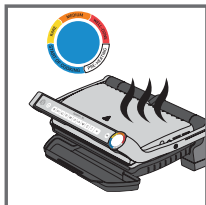
POSIZIONE GRILL



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.

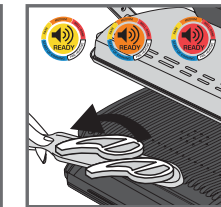
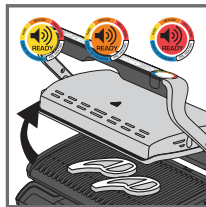
7. Chiudere l'apparecchio per avviare il ciclo di cottura. L'indicatore del livello di cottura diventa blu a indicare che la cottura è in corso (per risultati ottimali, non aprire o spostare il cibo durante la cottura). L'apparecchio calcola automaticamente i parametri di cottura (tempo e temperatura)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

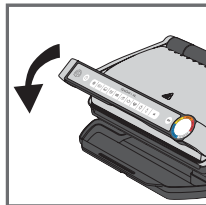
8. A seconda del livello di cottura, la spia luminosa cambia colore. Durante la cottura, viene emesso un segnale acustico ogni volta che viene raggiunto il livello di cottura. Quando la spia è gialla con un segnale acustico, gli alimenti sono "al sangue", arancione con un segnale acustico, gli alimenti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

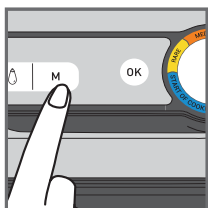
- Assicurarsi che l'apparecchio sia chiuso e che non vi siano residui di cibo all'interno.
- Selezionare il programma di cottura (questo passaggio è necessario anche se il programma è lo stesso della cottura precedente).
- Premere il pulsante **"OK"** per avviare il preriscaldamento. Durante il preriscaldamento, 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:

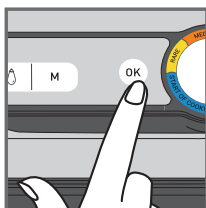
- Il preriscaldamento è necessario per ogni nuovo lotto. Prima di preriscaldare, assicurarsi che l'apparecchio sia chiuso e che non vi siano residui di cibo all'interno. Attendere il termine del preriscaldamento prima di aprire l'apparecchio e di inserire gli alimenti.
- Se il nuovo ciclo di preriscaldamento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

POSIZIONE GRILL

B) USAODALITÀ MANUALE



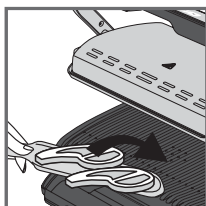
1



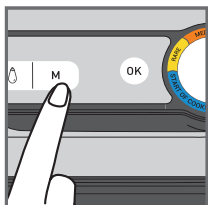
2



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

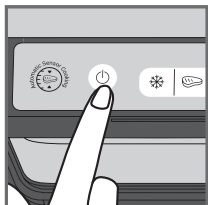
9 PROGRAMMI AUTOMATICI DI COTTURA

	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

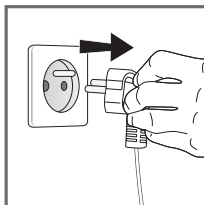
MODALITÀ MANUALE IN POSIZIONE GRILL

	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

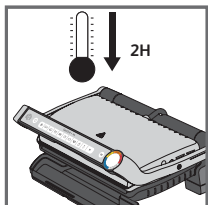


1



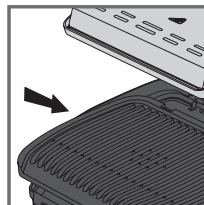
2

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.

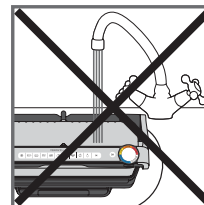


3

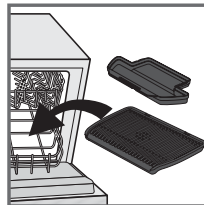
PULIZIA



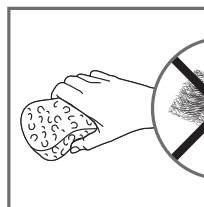
1



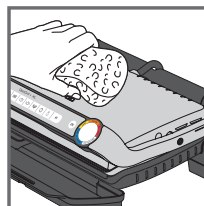
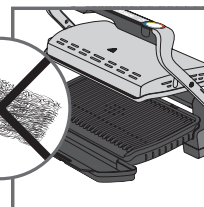
2



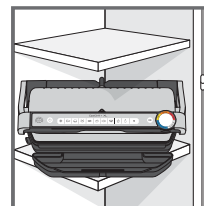
3



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
Il pulsante  lampeggia +  L'indicatore è acceso di blu + Il pulsante  lampeggia	L'apparecchio è stato acceso o è stato avviato un ciclo di cottura automatico senza pre-riscaldamento (la modalità manuale viene attivata automaticamente).	2 opzioni possibili: - Selezionare la temperatura premendo il pulsante  quindi premere il pulsante OK. Continuare la cottura ma monitorarla (modalità manuale). - Spegnere l'apparecchio, rimuovere gli alimenti, chiudere l'apparecchio, riprogrammarlo e attendere il termine del pre-riscaldamento.
L'apparecchio si spegne durante il pre-riscaldamento o la cottura.	- L'apparecchio è rimasto aperto troppo a lungo durante la cottura. - Non è stato premuto alcun pulsante al termine del pre-riscaldamento o del mantenimento al caldo.	Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente, attendere 2-3 minuti, quindi riavviare il processo. Al successivo utilizzo dell'apparecchio, assicurarsi di aprirlo e chiuderlo rapidamente per i migliori risultati di cottura. Se il problema si ripresenta, contattare il servizio clienti locale.
 L'indicatore lampeggia di viola+ Il pulsante  /  /  lampeggia + Segnale acustico intermittente	- Malf funzionamento dell'apparecchio. - L'apparecchio è stato usato o conservato in un locale troppo freddo.	Scollegare e ricollegare l'apparecchio alla presa di corrente e avviare immediatamente il pre-riscaldamento. Se il problema persiste, contattare il Servizio clienti.
L'apparecchio non emette segnali acustici.		
 L'indicatore lampeggia di viola + Il pulsante  lampeggia + Segnale acustico continuo	Malf funzionamento dell'apparecchio.	Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente e contattare il Servizio clienti.
Dopo il pre-riscaldamento, gli alimenti sono stati posizionati nell'apparecchio e l'apparecchio è stato chiuso  ma l'indicatore rimane acceso di bianco e il ciclo di cottura non si avvia.	Lo spessore degli alimenti all'interno dell'apparecchio supera i 4 cm.	Lo spessore degli alimenti non deve superare i 4 cm.
	La griglia non è stata aperta completamente durante il posizionamento degli alimenti.	Aprire completamente la griglia e richiuderla.
	L'apparecchio non rileva gli alimenti al suo interno. Se "OK" lampeggia, la quantità di alimenti è insufficiente.	Confermare l'attivazione del ciclo di cottura premendo il pulsante .
L'apparecchio si avvia in modalità manuale +  L'indicatore lampeggia di rosso. + il pulsante di controllo della temperatura  e la spia  sono accesi	Il pre-riscaldamento è stato interrotto.	- 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.