

Rowenta®

IT
EN

OPTIGRILL ELITE XL



Istruzioni d'uso - Instructions for use

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

AVVERTENZE IMPORTANTI

Utilizzo, manutenzione, pulizia e installazione del prodotto: per la propria sicurezza, fare riferimento ai diversi paragrafi di questo manuale e ai simboli corrispondenti.

Questo prodotto è destinato al solo uso domestico e in ambienti interni. Questo apparecchio non è destinato a essere utilizzato nei seguenti ambiti, pena l'annullamento della garanzia:

- cucine riservate al personale di negozi, uffici o altri ambienti professionali;
- case coloniche;
- stanze di alberghi, motel e altri edifici residenziali;
- camere in affitto e altri ambienti analoghi.

Prima del primo utilizzo, rimuovere tutti i materiali di imballaggio, gli adesivi e gli accessori dalle superfici esterne e interne dell'apparecchio.

Questo apparecchio non deve essere usato da persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza o conoscenza, a meno che non siano sorvegliate o siano state istruite sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza. Sorvegliare i bambini per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.

Questo apparecchio può essere usato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza o conoscenza, solo se supervisionati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e se comprendono i rischi correlati. Le operazioni di pulizia e manutenzione ordinaria possono essere effettuate da bambini solo se di età superiore a 8 anni e supervisionati.

Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.

Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è in funzione.

 La temperatura delle superfici accessibili può essere alta quando l'apparecchio è in funzione. Non toccare le superfici calde dell'apparecchio.

Questo apparecchio non è progettato per essere attivato tramite timer esterni o telecomandi separati.

Svolgere completamente il cavo di alimentazione prima di collegare l'apparecchio alla presa di corrente.

Per motivi di sicurezza, se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito dal costruttore e dal suo centro di assistenza.

Non usare prolunghe elettriche. Se è necessario usare una prolunga, a proprio rischio, usare esclusivamente prolunghe in buone condizioni, dotate di spina con messa a terra e adatte alla potenza dell'apparecchio. Adottare le necessarie precauzioni per evitare che altre persone possano inciampare nel cavo della prolunga.

Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa dotata di messa a terra. Assicurarsi che la rete elettrica sia compatibile con la potenza e il voltaggio indicati sulla parte inferiore dell'apparecchio.

Per pulire le piastre di cottura, usare una spugna, acqua calda e detersivo per piatti.

Non immergere l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o altri liquidi.

AVVERTENZA! Non riscaldare o pre-riscaldare l'apparecchio senza le 2 piastre di cottura.

Che cosa fare


- Leggere attentamente le istruzioni, comuni a diverse versioni a seconda degli accessori forniti insieme all'apparecchio, e conservarle a portata di mano.
- In caso di ustione, risciacquare immediatamente la parte lesa con acqua fredda e contattare un medico se necessario.
- Prima del primo utilizzo, lavare le piastre (consultare il paragrafo 11), versare un po' di olio di cottura sulle piastre e strofinarle con un panno morbido o della carta assorbente.
- Posizionare attentamente il cavo di alimentazione, con o senza prolunga, affinché le persone possano muoversi liberamente intorno al tavolo senza inciamparvi.

- I vapori di cottura possono essere nocivi per gli animali dotati di un sistema respiratorio particolarmente sensibile, ad esempio gli uccelli. Si raccomanda ai proprietari di uccelli di tenerli lontani dall'area di cottura.
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.
- Verificare che entrambi i lati delle piastre siano pulite prima dell'uso.
- Per evitare danni alle piastre, usarle esclusivamente con l'apparecchio per il quale sono state progettate (ad es. non usarle in forni, su fornelli o su piastre elettriche, ecc.).
- Assicurarsi che le piastre siano stabili, ben posizionate e fissate correttamente all'apparecchio. Usare esclusivamente le piastre fornite con l'apparecchio o acquistate presso un centro di assistenza autorizzato.
- Usare esclusivamente spatole in legno o plastica per evitare di danneggiare le piastre di cottura.
- Usare esclusivamente parti o accessori forniti con l'apparecchio o acquistati presso un centro di assistenza autorizzato. Non usarli con altri apparecchi o per altri scopi.

Che cosa non fare

- Non usare l'apparecchio all'aperto.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è collegato all'alimentazione o è in funzione.
- Per evitare che l'apparecchio si surriscaldi, non posizionarlo in angoli o sotto un pensile.
- Non posizionare l'apparecchio direttamente su superfici fragili (tavoli in vetro, tovaglie, mobili laccati, ecc.) o morbide (strofinacci, ecc.).
- Non posizionare l'apparecchio sotto pensili o ripiani o in prossimità di materiali infiammabili come tende, persiane o tappezzerie.
- Non posizionare l'apparecchio sopra o in prossimità di superfici calde o scivolose; non posizionare il cavo di alimentazione in prossimità o a contatto con le parti calde dell'apparecchio, fonti di calore e bordi affilati.
- Non collocare utensili da cottura sulle superfici di cottura dell'apparecchio.
- Non tagliare mai gli alimenti direttamente sulle piastre.
- Non usare spugnette metalliche, pagliette d'acciaio o detersivi in polvere abrasivi per evitare di danneggiare il rivestimento antiaderente.
- Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione.
- Non trasportare l'apparecchio tramite l'impugnatura o i cavi.
- Non usare l'apparecchio a vuoto.
- Non frapporre fogli di alluminio o altri oggetti tra le piastre e gli alimenti in cottura.
- Non rimuovere la vaschetta raccogli-grassi durante la cottura. Se la vaschetta raccogli-grassi si riempie completamente durante la cottura, lasciare che l'apparecchio si raffreddi prima di svuotarla.
- Non posizionare le piastre calde su superfici fragili o sotto l'acqua.
- Per preservare le proprietà antiaderenti del rivestimento, evitare un eccessivo pre-riscaldamento con l'apparecchio vuoto.
- Non maneggiare mai le piastre quando sono calde.
- Non cuocere gli alimenti avvolti in fogli di alluminio.
- Per evitare di danneggiarlo, non preparare ricette flambé con questo apparecchio.
- Non frapporre fogli di alluminio o altri oggetti tra le piastre e l'elemento riscaldante.
- Non riscaldare o cuocere alimenti quando la griglia è aperta.
- Non riscaldare l'apparecchio senza le piastre di cottura.

Note e informazioni aggiuntive

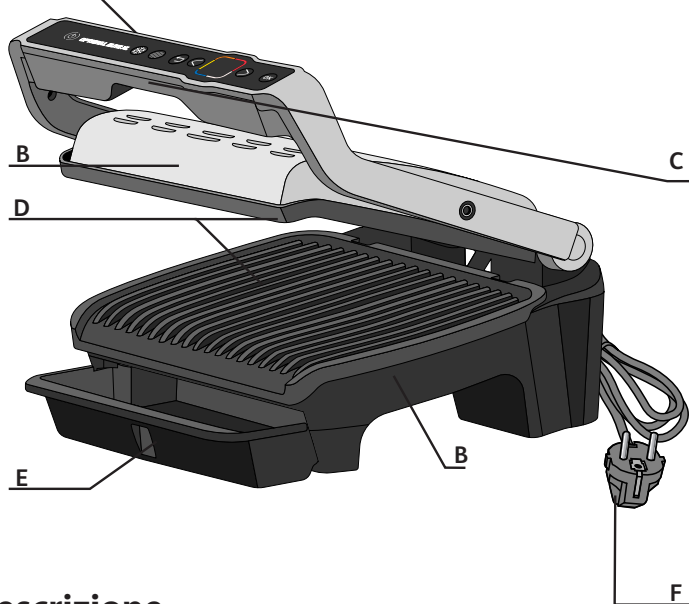
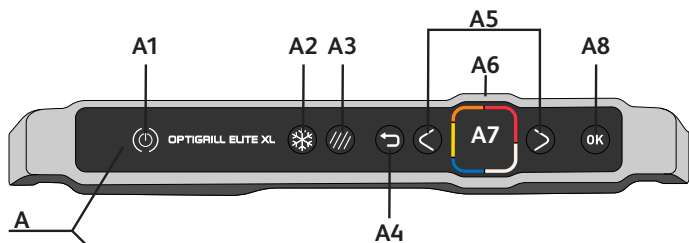
- Grazie per aver acquistato questo apparecchio, destinato al solo uso domestico.
- Per la sicurezza degli utenti, questo apparecchio è conforme agli standard e alle norme applicabili: direttive Basso voltaggio, Compatibilità elettromagnetica, Ambiente, Materiali in contatto con gli alimenti.
- Durante il primo utilizzo, l'apparecchio potrebbe emettere un leggero odore e una scia di fumo.
- Il prodotto potrebbe subire modifiche senza preavviso a causa della politica aziendale di costante ricerca e sviluppo.
- Non consumare alimenti entrati a contatto con le parti contraddistinte dal logo .
- Se gli alimenti sono troppo spessi, il sistema di sicurezza causerà lo spegnimento dell'apparecchio.
- Il pannello di controllo è un componente fragile: pulirlo e asciugarlo esclusivamente con un panno morbido e asciutto. Non pulirlo con una spugna umida per evitare di danneggiarlo.

Protezione ambientale



Salvaguardiamo l'ambiente!

- ① L'apparecchio contiene materiali utili che possono essere recuperati o riciclati.
- ➡ Portarlo presso un apposito centro di raccolta affinché venga riciclato.

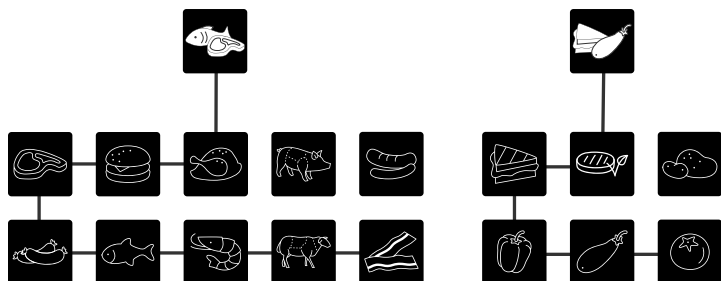


Descrizione

- | | | |
|---------------------------------------|--|------------------------------------|
| A Pannello di controllo | A5 Pulsanti di regolazione e navigazione | B Corpo dell'apparecchio |
| A1 Pulsante di avvio/arresto | A6 Indicatore del preriscaldamento e del livello di cottura | C Impugnatura |
| A2 Funzione Alimenti surgelati | A7 Display | D Piastre di cottura |
| A3 Funzione Grigliatura extra | A8 Pulsante OK | E Vaschetta raccogli-grasso |
| A4 Pulsante Indietro | | F Cavo di alimentazione |

I tasti sono attivi solo quando sono accesi.

16 programmi di cottura automatica



Due funzioni di cottura in modalità automatica

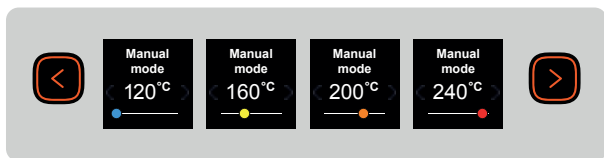


Funzione Alimenti surgelati



Funzione Grigliatura extra

Una modalità manuale



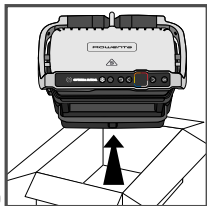
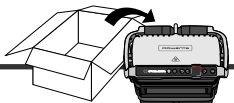
Un pulsante Indietro



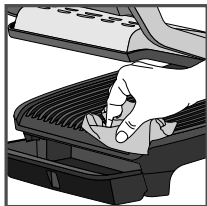
Se si è entrati in un sottomenu e si desidera tornare al menu principale, premere una volta il pulsante di ritorno.

Se si è scelto il programma sbagliato, premere due volte il pulsante Indietro per annullare la funzione.

1 Preparazione



1



2

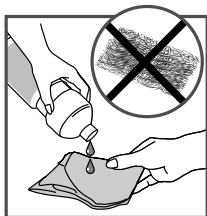


3



OK

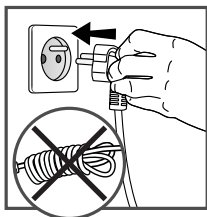
4



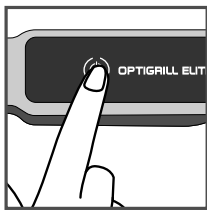
5



6



7



8

1 Rimuovere tutti i materiali di imballaggio, gli adesivi o gli accessori all'interno e all'esterno dell'apparecchio.

2 Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, lavare accuratamente le piastre con acqua calda e detersivo per piatti, risciacquarle e asciugarle.

3-4 Installare la vaschetta raccogli-grasso removibile sulla parte anteriore dell'apparecchio.

5 Per ottenere migliori risultati e migliorare l'efficacia della superficie antiaderente, è possibile strofinare le piastre di cottura con della carta assorbente impregnata con un po' di olio di cottura.

6 Eliminare l'olio in eccesso con della carta assorbente asciutta.

7 Assicurarsi che le piastre di cottura superiore e inferiore siano posizionate correttamente nell'apparecchio. Non avviare il preriscaldamento senza piastre. Collegare l'apparecchio a una presa di corrente (il cavo di alimentazione deve essere completamente svolto).

8 Premere il pulsante di avvio/arresto.

Attenzione! Assicurarsi che tra le piastre non siano presenti alimenti.

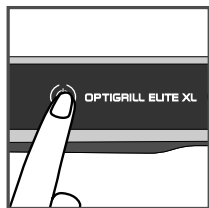
2 Primo utilizzo

- 9 Selezionare la lingua utilizzando le frecce e premere OK.

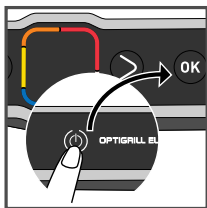


9

3 Avvio/arresto



10

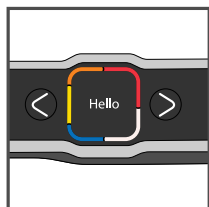


11

- 10 Accensione.

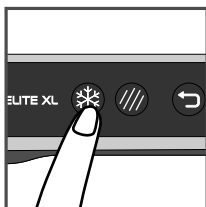
- 11 Per spegnere l'apparecchio, premere una volta il pulsante di avvio/arresto, quindi premere il pulsante OK.

4 Funzione Alimenti surgelati - in modalità automatica

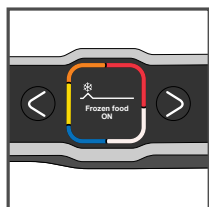


Benvenuto

12

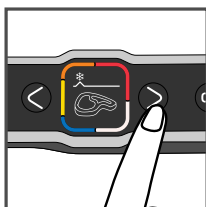


13



**Alimento surgelato
attivato**

14



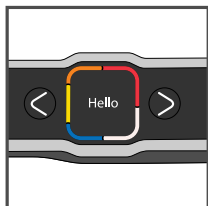
15

13-15 La funzione Alimenti surgelati deve essere attivata prima di avviare il preriscaldamento, durante la selezione della modalità automatica, se gli alimenti da cuocere sono congelati/surgelati.

Se la funzione non è stata attivata, utilizzare il tasto "Indietro" e ricominciare da capo.

Questa funzione è disponibile esclusivamente in modalità automatica, e non in modalità manuale.

5 Funzione Grigliatura extra - in modalità automatica

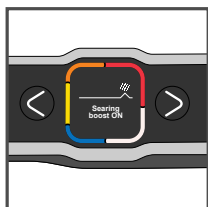


Benvenuto

16

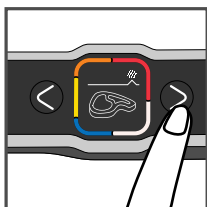


17



Grigliatura extra attivata

18



19

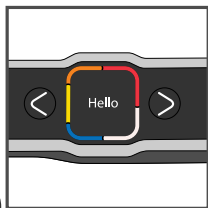
17-19 La funzione Grigliatura extra deve essere attivata prima di avviare il preriscaldamento, durante la selezione della modalità automatica, per ottenere dei segni di grigliatura più intensi.

Se la funzione non è stata attivata, spegnere l'apparecchio e ricominciare da capo.

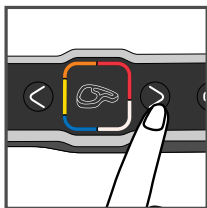
Questa funzione è disponibile esclusivamente in modalità automatica, e non in modalità manuale.

IT

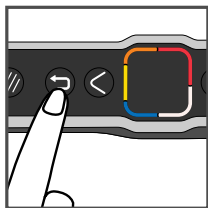
6 Cottura in modalità automatica



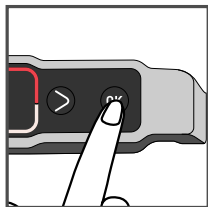
Benvenuto



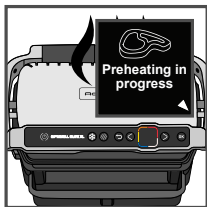
21



22

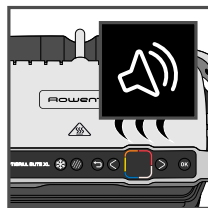


23



**Pre riscaldamento
in corso**

24



25

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

Suggerimento, in particolare per la carne: i risultati di cottura dei programmi predefiniti possono variare a seconda dell'origine, del taglio e della qualità dell'alimento da cuocere; i programmi sono stati calibrati e testati con alimenti di qualità.

Inoltre, è necessario valutare lo spessore della carne: non è possibile cuocere alimenti con spessore superiore a 4 cm.

- 22 Se si desidera modificare il programma, è possibile tornare al menu principale premendo una volta il pulsante Indietro.

In caso di dubbi sulla modalità di cottura da utilizzare, consultare la guida di cottura a pagina 22.

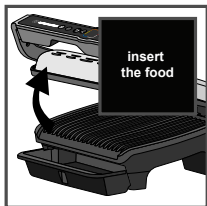
- 23 Premere il pulsante "OK": l'apparecchio avvierà il preriscaldamento.

Nota: se è stato selezionato un programma per errore, utilizzare il tasto "Indietro".

- 24 Attendere da 4 a 7 minuti. Una volta avviato il preriscaldamento, se si desidera modificare il programma scelto, premere il pulsante Indietro, quindi confermare con il pulsante OK per tornare al menu principale. Premere due volte il pulsante Indietro per annullare la funzione.

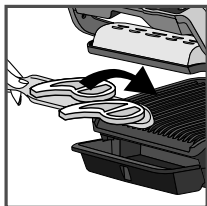
- 25 Al termine del preriscaldamento verrà emesso un segnale acustico.

Nota: se l'apparecchio rimane inattivo per un certo periodo dopo il termine del preriscaldamento, il sistema di sicurezza spegnerà l'apparecchio.



Inserire l'alimento

26



27

26-27

Al termine del preriscaldamento è possibile inserire gli alimenti. Sollevare il coperchio dell'apparecchio e disporre gli alimenti al suo interno.

Nota: se l'apparecchio rimane aperto troppo a lungo, il sistema di sicurezza spegnerà automaticamente l'apparecchio.



28



Inizio cottura

29

28-30

L'apparecchio calcola automaticamente i parametri di cottura (tempo e temperatura) in base alla quantità e allo spessore degli alimenti. Chiudere l'apparecchio per avviare il ciclo di cottura.

Nota per gli alimenti molto sottili come la pancetta: il pulsante "OK" si accenderà. Premere il pulsante "OK" per fare in modo che l'apparecchio riconosca l'alimento e avvii la cottura.



Inizio della cottura

30



31

La freccia si sposterà lungo l'indicatore del livello di cottura; al raggiungimento di un nuovo livello di cottura, tale livello apparirà sul display e verrà emesso un segnale acustico.

Nota: i livelli di cottura sono preimpostati per ciascun programma di cottura automatica.

Durante la cottura, ogni livello di cottura è indicato da un segnale acustico (ad es. al sangue/giallo).

A seconda del grado di cottura, l'indicatore cambierà colore e la freccia di progressione si sposterà sul display.

Nota: in particolare per la carne: è normale che i risultati di cottura varino in base al tipo, alla qualità e all'origine dell'alimento.



32

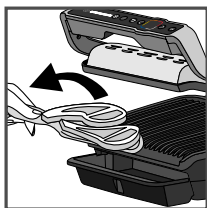


33

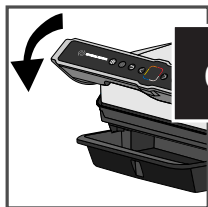
Ben cotta tra 01:35



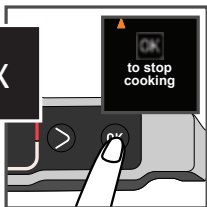
34



35



36



37

Arresto cottura

32-33 È possibile visualizzare il tempo mancante al raggiungimento dei diversi livelli di cottura in qualsiasi momento. Premere la freccia di destra per visualizzare il tempo mancante al raggiungimento del livello di cottura successivo. Attenzione! Non si tratta di una selezione del livello di cottura. L'apparecchio proseguirà la cottura fino all'ultimo livello di cottura ed emetterà un segnale acustico al raggiungimento di ogni livello.

34-35 Quando il livello di cottura desiderato appare sul display e viene emesso il segnale acustico, aprire l'apparecchio e rimuovere gli alimenti.

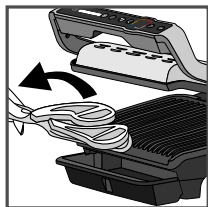
36-37 Abbassare il coperchio. L'apparecchio chiederà conferma per arrestare la cottura. Premere il pulsante OK se tutti gli alimenti sono stati rimossi, altrimenti lasciare che la cottura prosegua.

Se si desidera avviare una nuova cottura, tornare al passaggio 7.

Nota: il sistema di sicurezza spegnerà automaticamente l'apparecchio se non viene selezionato alcun programma entro un certo intervallo.

7 Avvio di una seconda cottura

Seconda cottura dello stesso tipo di alimento

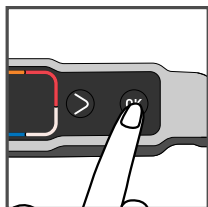


38

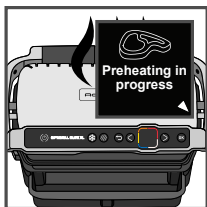


Un'altra cottura?

39

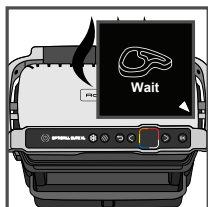


40



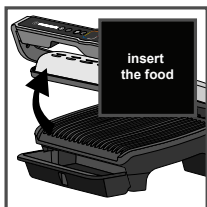
Pre riscaldamento in corso

41



Attendere

42



Inserire l'alimento

43

38-39 Al termine della prima cottura, sul display apparirà "Nuova cottura?". Se si desidera cuocere lo stesso tipo di alimento, premere il pulsante OK.

40 L'apparecchio avvia il preiscaldamento.

41 Attendere il termine del preiscaldamento.

42 Inserire gli alimenti nell'apparecchio.

43 Seguire i passaggi da 27 a 37.

Seconda cottura di un alimento diverso

Al termine della cottura del primo alimento, procedere come descritto di seguito.

1. Assicurarsi che l'apparecchio sia chiuso e che al suo interno non siano presenti alimenti.
2. Selezionare la modalità o il programma di cottura appropriato.
3. Premere il pulsante "OK" per avviare il preiscaldamento. Durante il preiscaldamento, l'indicatore del preiscaldamento apparirà sul display.

- Al termine del preriscaldamento verrà emesso un segnale acustico, e il display segnerà la fine del preriscaldamento.
- Al termine del preriscaldamento, l'apparecchio è pronto per la cottura. Sollevare il coperchio dell'apparecchio e disporre gli alimenti al suo interno. Seguire i passaggi da 27 a 37.

Importante!

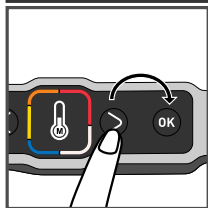
– Il preriscaldamento è obbligatorio per ogni cottura.

Nota: prima di avviare il preriscaldamento, assicurarsi che l'apparecchio sia chiuso e che al suo interno non siano presenti alimenti.

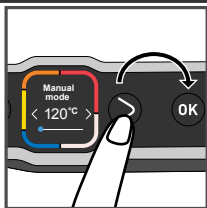
– Attendere il termine del preriscaldamento prima di aprire l'apparecchio e di inserire gli alimenti.

Nota: se la nuova fase di preriscaldamento viene avviata immediatamente dopo il termine della cottura, la sua durata sarà inferiore.

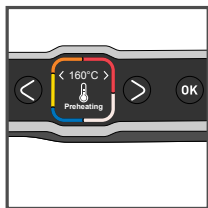
8 Cottura in modalità manuale



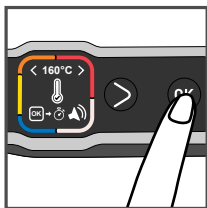
44



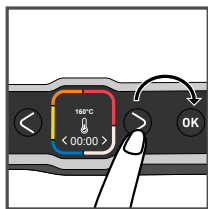
45



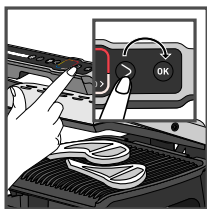
46



47



48



49

44 Selezionare la modalità manuale e premere il pulsante OK per confermare.

45 Selezionare la temperatura desiderata con i pulsanti di regolazione.

Premere il pulsante OK per confermare la temperatura selezionata.

46 Attendere il termine del preriscaldamento.

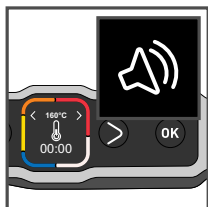
47 Al termine del preriscaldamento, premere il pulsante OK per avviare il timer.

Nota: il tempo di cottura può essere impostato anche all'inizio del preriscaldamento.

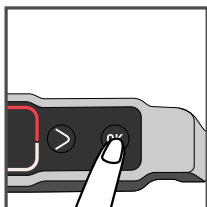
48 Premere i pulsanti di regolazione per selezionare il tempo di cottura desiderato.

49 Inserire gli alimenti e premere il pulsante OK per avviare la cottura e il conto alla rovescia.

In qualsiasi momento, premere il pulsante "OK" per impostare la temperatura e/o il tempo.



50



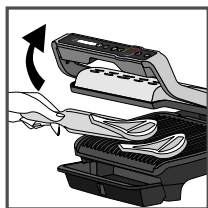
Arresto cottura

51

50-51 Allo scadere del tempo di cottura verrà emesso un segnale acustico. Rimuovere gli alimenti.

Premere il pulsante OK per interrompere il segnale acustico e rimuovere gli alimenti.

9 Note



52



53

52-54 A seconda delle preferenze personali, aprire l'apparecchio e rimuovere gli alimenti che hanno raggiunto il livello di cottura desiderato, quindi richiudere l'apparecchio per proseguire la cottura degli altri alimenti. L'apparecchio proseguirà il ciclo di cottura fino all'ultimo livello di cottura della modalità selezionata.



Rimuovere l'alimento

54

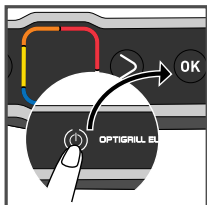


Rischio di cottura eccessiva

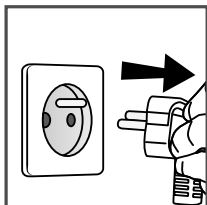
55

55 Nota: il sistema di sicurezza spegnerà automaticamente l'apparecchio dopo un certo intervallo.

10 Dopo l'uso



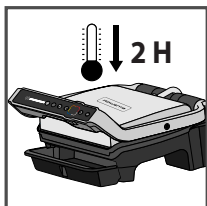
56



57

56 Per spegnere l'apparecchio, premere il pulsante di avvio/arresto e confermare premendo il pulsante OK.

57 Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente.



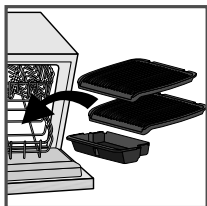
58

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

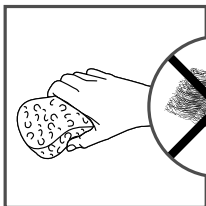
Per evitare il rischio di ustioni, lasciare che l'apparecchio si raffreddi completamente prima di pulirlo.



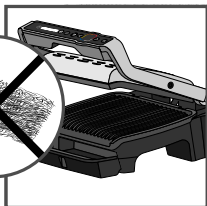
59



60



61



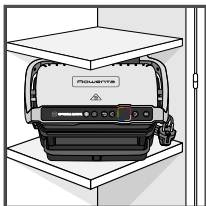
62



63



64



65

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

60 La vaschetta raccogli-grasso e le piastre di cottura possono essere lavate in lavastoviglie. L'apparecchio e il cavo di alimentazione non devono essere lavati in lavastoviglie. Gli elementi riscaldanti (le resistenze) non devono essere pulite dopo la rimozione delle piastre. Se sono molto sporche, attendere che l'apparecchio sia completamente freddo e pulirle con un panno asciutto.

61-62 Per facilitare la pulizia delle piastre, immergere per 1 ora in acqua calda e detersivo per piatti, quindi risciacquarle abbondantemente per eliminare ogni residuo. Asciugarle accuratamente con della carta assorbente.

Non usare spugne abrasive o metalliche o prodotti di pulizia abrasivi per pulire l'apparecchio; usare esclusivamente spugne in nylon o non metalliche.

Svuotare la vaschetta raccogli-grasso e lavarla con acqua calda e un po' di detersivo, quindi asciugarla accuratamente con della carta assorbente.

63 Pulire il coperchio dell'apparecchio con una spugna imbevuta d'acqua e asciugarlo con un panno morbido e asciutto. Per pulire il contorno dello sportello, usare esclusivamente un panno morbido e asciutto.

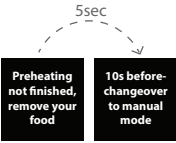
64 Non immergere il corpo dell'apparecchio in acqua o altri liquidi.

65 Assicurarsi che l'apparecchio sia pulito, freddo e asciutto prima di riporlo.





Qualsiasi altro intervento deve essere effettuato da un centro di assistenza autorizzato.

Risoluzione dei problemi

Risoluzione dei problemi ELITE

Problema	Causa	Soluzione
Modifica della lingua.		Collegare l'apparecchio alla presa di corrente, accenderlo e premere immediatamente il pulsante Alimenti surgelati (mentre sul display appare "Bonjour").
 <p>5sec</p> <p>Preheating not finished, remove your food</p> <p>10s before changeover to manual mode</p>	Il preriscaldamento non è terminato. L'apparecchio è stato aperto e gli alimenti sono stati inseriti sulla piastra prima del termine del preriscaldamento.	È possibile cuocere gli alimenti, ma è necessario sorvegliare la cottura perché l'apparecchio è passato in modalità manuale. La temperatura può essere regolata. Oppure Aprire l'apparecchio, rimuovere gli alimenti, chiudere l'apparecchio e attendere il termine del preriscaldamento.
L'apparecchio non si spegne.	Il pulsante non è stato premuto per la seconda volta, o è intercorso troppo tempo tra le 2 pressioni.	Premere una volta il pulsante di avvio/arresto e confermare premendo il pulsante OK
Da Err 1 a Err 8	L'apparecchio è stato riposto o utilizzato in un ambiente troppo freddo. L'apparecchio si è surriscaldato.	Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente e attendere qualche minuto. Collegare nuovamente l'apparecchio e premere il pulsante di avvio/arresto. Se il problema persiste, contattare il servizio clienti.
Da Err 9 a Err 13	Malfunzionamento dell'apparecchio.	Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente e contattare il servizio clienti.
L'apparecchio si arresta durante il ciclo di preriscaldamento o la cottura.	L'apparecchio è rimasto aperto troppo a lungo durante la cottura. L'apparecchio è rimasto inattivo troppo a lungo al termine del preriscaldamento o del mantenimento al caldo.	Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente e attendere qualche minuto. Ricollegare l'apparecchio e accenderlo.














Risoluzione dei problemi ELITE

Problema	Causa	Soluzione
	Richiesta di conferma di fine cottura.	2 soluzioni: Premere il pulsante OK se tutti gli alimenti sono stati rimossi. Oppure Non premere il pulsante OK e lasciare che gli alimenti rimanenti continuino a cuocere.
	Alimento non rilevato perché è troppo sottile.	Premere il pulsante OK per avviare la cottura.
	Alimento troppo spesso.	2 soluzioni: Premere il pulsante OK per proseguire la cottura in modalità manuale. Oppure Rimuovere gli alimenti e ridurne lo spessore per permettere la cottura in modalità automatica.
Non è possibile impostare il tempo di cottura in modalità manuale.	Il display è in modalità di impostazione della temperatura.	Premere una volta il pulsante OK per passare all'impostazione del tempo di cottura e impostarlo con le frecce. Confermare con il pulsante OK. 



IT

Livelli di cottura per ciascun programma automatico

16 PROGRAMMI AUTOMATICI

PROGRAMMI AUTOMATICI		INDICATORE DEL LIVELLO DI COTTURA			
MENU		 Blue	 Rare	 Medium	 Well-done
	Manzo	Scottato	Al sangue	A puntino	Ben cotto
	Pollo	-	-	-	Ben cotto
	Salsiccia	-	-	-	Ben cotto
	Pancetta	-	-	A puntino	Crocante
	Carne trita (hamburger)	-	Al sangue	A puntino	Ben cotto
	Sandwich	-	Leggermente cotto	Tostato	Crocante
	Pesce	-	A puntino	Più che a puntino	Ben cotto
	Frutti di mare	-	A puntino	Più che a puntino	Ben cotto
	Patate	-	-	-	Fondenti
	Peperone	-	-	Crocante	Fondenti
	Melanzana	-	-	-	Grigliata
	Pomodoro	-	-	Crocante	Fondenti
	Maiale	-	-	Più che a puntino	Ben cotto
	Salsicce precotte	-	-	-	Fondenti
	Agnello	-	A puntino	Più che a puntino	Ben cotto
	Bistecca vegetariana	-	-	-	Fondenti

SUGGERIMENTI DI COTTURA

ALIMENTI	PROGRAMMA DI COTTURA	SUGGERIMENTO DI COTTURA
Filetto mignon di maiale (senza osso), pancetta		Ben cotto *
Bratwurst (maiale precotto)		220°C / 8 min 30 sec
Rindswurst (manzo precotto)		220°C / 8 min 30 sec
Nürnberger Wurst (maiale precotto)		220°C / 4 min 30 sec

MODALITÀ MANUALE SPECIALE

VERDURA O FRUTTA		
From 180°C to 195°C	From 220°C to 235°C	From 225°C to 270°C
-	-	Zucchina (fette)
-	-	Asparagi
-	-	Funghi
-	Cipolla	-
Broccoli	-	-
Carote baby	-	-
-	Finocchio	-
Patata dolce (fette)	-	-
-	Mela (fette)	-
-	Ananas	-
-	Pesca	-

SUGGERIMENTI DI PREPARAZIONE

Per una grigliatura più intensa, si raccomanda di voltare l'alimento grigliato prima di servirlo.

ALIMENTI	SUGGERIMENTI DI PREPARAZIONE
PATATE	<ul style="list-style-type: none">• Tagliarle per il lungo• Aggiungere dell'olio per una cottura migliore
PEPERONI	<ul style="list-style-type: none">• Tagliarli in due per il lungo
MELANZANE	<ul style="list-style-type: none">• Tagliarle per il lungo• Aggiungere dell'olio per una cottura migliore
POMODORI	<ul style="list-style-type: none">• Utilizzare pomodori di forma rotonda• Utilizzare pomodori non troppo maturi• Tagliarli in due nel senso della larghezza• Per una cottura ottimale, posizionare il lato arrotondato del pomodoro tagliato in 2 sulla piastra inferiore della griglia.
MAIALE	<p>* Utilizzare la funzione Grigliatura extra se lo spessore supera i 20 mm.</p>

SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

Use, maintenance, cleaning and product installation guidelines: for your own safety, please read through all paragraphs of the instruction manual including the associated pictograms.

This appliance is intended for indoor, domestic household use only. It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.

Before first use remove all packaging materials, stickers and accessories from the inside and the outside of the appliance.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by an adult responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance, and do not use as a toy.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

Never leave the appliance unattended when in use.



Accessible surface temperatures can be high when the appliance is operating. Never touch the hot surfaces of the appliance.

This appliance is not intended to be operated by means of an external timer

or separate remote-control system.

Fully unwind the power cord before plugging in the appliance.

If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its after sales service in order to avoid any danger.

Do not use an extension lead. If you accept liability for doing so, only use an extension lead which is in good condition, has a plug with an earth connection and is suited to the power rating of the appliance. Take all necessary precautions to prevent anyone tripping over an extension cord.

Always plug the appliance into an earthed socket.

Make sure that the electric power supply is compatible with the power rating and voltage indicated on the bottom of the appliance.

Use a sponge, hot water and washing up liquid to clean the cooking plates.

Never immerse the appliance, its power cord or plug in water or any other liquid.

WARNING: Do not heat or pre-heat without the 2 cooking plates inside the grill.

Do


- Read the instructions carefully, common to different models depending on the accessories your appliance with supplied with. Keep the instructions within reach.
- If an accident occurs, rinse the burn immediately with cold water and call a doctor if necessary.
- Before first use, wash the plates (see paragraph 11), pour a little cooking oil onto the plates and wipe with a soft cloth or paper kitchen towel.
- Position the power cord carefully, whether an extension is used or not, so that guests can move freely around the table without tripping over it.
- Cooking fumes may be dangerous for animals which have a particularly sensitive respiratory system, such as birds. We advise bird owners to keep them away from the cooking area.
- Always keep the appliance out of the reach of children.
- Check that both faces of the plate are clean before use.
- To prevent damage to the plates, only use them on the appliance for which they were designed (e.g., do not place in an oven, on the gas ring or electric hot-plate, etc.).
- Ensure that the plates are stable, well positioned and correctly clipped to the appliance. Only use the plates provided with the appliance or bought from an Approved Service Centre.
- Always use a wooden or plastic spatula to avoid damaging the cooking plates.
- Only use parts or accessories provided with the appliance or bought from an Approved Service Centre. Do not use them for other appliances or intention.

Do not

- Do not use the appliance outside.
- Never leave the appliance unattended when plugged in or in use.
- To prevent the appliance from overheating, do not place it in a corner or below a wall cupboard.
- Never place the appliance directly on a fragile surface (glass table, tablecloth, varnished furniture, etc.) or on a soft surface such as a tea-towel.

- Never place the appliance under a cupboard attached to a wall or a shelf or next to inflammable materials such as blinds, curtains or wall hangings.
- Never place the appliance on or near hot or slippery surfaces; the power cord must never be close to or in contact with hot parts of the appliance, close to a source of heat or resting on sharp edges.
- Do not place cooking utensils on the cooking surfaces of the appliance.
- Never cut food directly on the plates,
- Do not use metal scouring pads, abrasive wire wool or harsh scouring powder as this may damage the nonstick coating.
- Do not move the appliance when in use.
- Do not carry the appliance by the handle or metallic wires.
- Never run the appliance empty.
- Do not use aluminium foil or other objects between the plate and the food being cooked.
- Do not remove the grease collection tray while cooking. If the grease collection tray becomes full when cooking: let the appliance cool down before emptying.
- Do not place the hot plate on a fragile surface or under water.
- To preserve the non-stick properties of the coating, avoid excessive pre-heating with the appliance empty.
- The plates should never be handled when hot.
- Do not cook food in aluminium foil.
- To avoid spoiling your appliance, do not use flambé recipes in connection with it at any time.
- Do not place a sheet of aluminum or any other object between the plates and the heating element.
- Never heat or cook whilst the grill is open.
- Never heat up the appliance without the cooking plates.

Tips/information

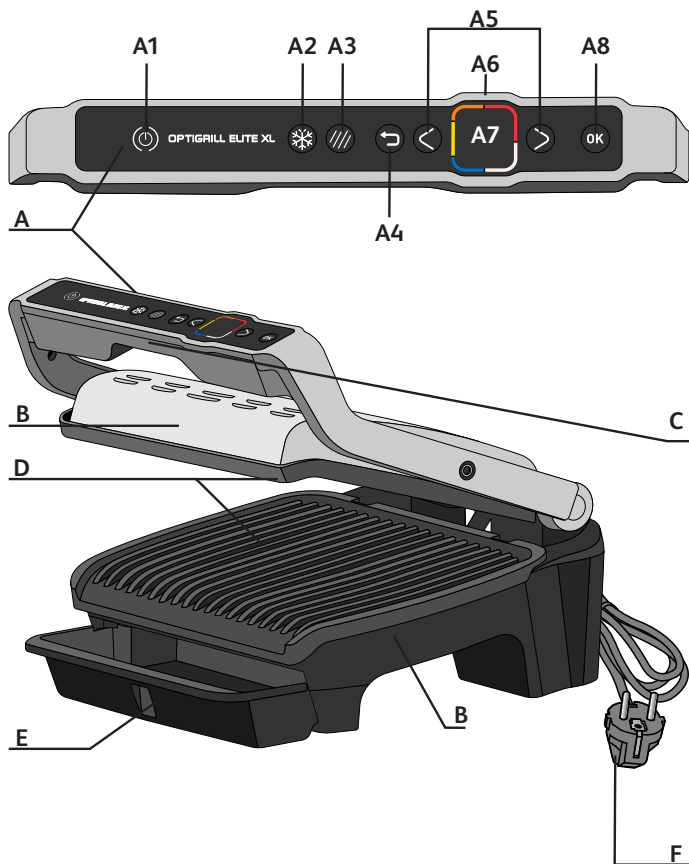
- Thank you for buying this appliance, which is intended for domestic use only.
- For your safety, this appliance complies with the applicable standards and regulations - Low voltage directive - Electromagnetic compatibility - The environment - Materials in contact with food.
- On first use, there may be a slight odour and a little smoke during the first few minutes.
- Our company has an ongoing policy of research and development and may modify these products without prior notice.
- Do not consume foodstuff that comes into contact with the parts marked with logo .
- If the food is too thick, the safety system will stop the appliance from working.
- The instrument panel is fragile: clean, wipe and dry with a dry, soft cloth only. Do not clean it with a wet sponge as this may damage its functions.

Environment



Environment protection first!

- ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- ➡ Leave it at a local civic waste collection point.

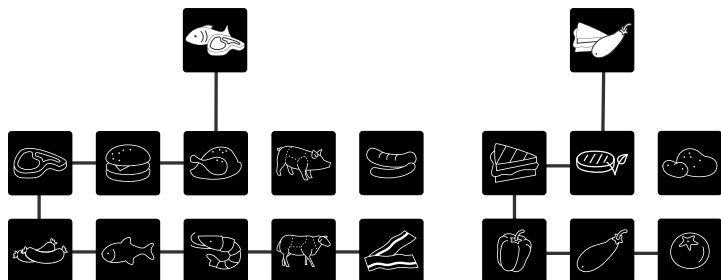


Description

A	Control panel	A5	Adjustment and navigation buttons	B	Appliance body
A1	On/Off button	A6	Preheating indicator and cooking level	C	Handle
A2	Frozen food function	A7	Display screen	D	Cooking plates
A3	Searing function	A8	OK button	E	Drip tray
A4	Return button			F	Power cord

Buttons are only activated when they are lit up.

16 automatic cooking programs



Two additional cooking options in automatic mode



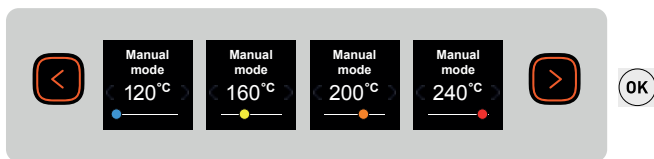
Frozen food function



Searing function

Note: The Frozen food function and Searing function can be used independently or both at the same time.

Manual mode



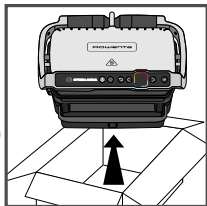
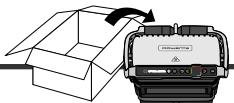
Return button



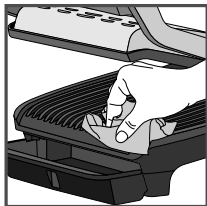
If you are in a submenu and wish to return to the main menu, press once on the return button.

If you have selected the wrong program, press twice on the return button to cancel the function.

1 Before first use



1



2

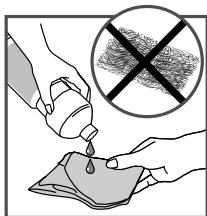


3



OK

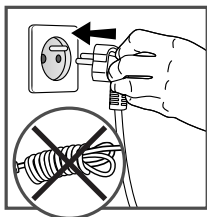
4



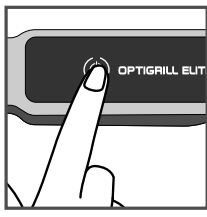
5



6



7



8

1 Remove all packaging, stickers and various accessories from both the inside and outside of the appliance.

2 Prior to first use, thoroughly clean the cooking plates using some hot water and some washing-up liquid, carefully rinse and dry.

3-4 Install the removable drip tray at the front of the machine.

5 If you wish, for best results and to improve the effectiveness of the non-stick surface, you can wipe the cooking plates with a paper towel dipped in a little cooking oil.

6 Remove any excess oil with a clean paper towel.

7 Make sure the top and bottom plates are correctly positioned in the appliance. Do not start preheating without the plates. Connect the appliance to the mains supply. (the cable must be completely unwound).

8 Press the On/Off button.

Caution: Ensure that there is no food between the plates.

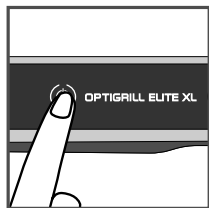
2 Using for the first time

- 9 Select your language using the arrows then press ok.

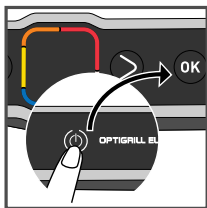


9

3 On/Off button



10

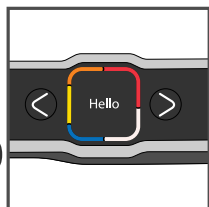


11

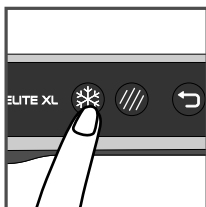
- 10 Switch on fig. 10.

- 11 To switch off the grill press once on the On/Off button and once on the OK button to switch off the appliance.

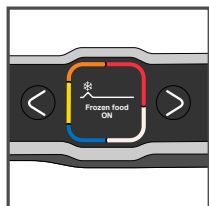
4 Frozen food function in automatic mode only



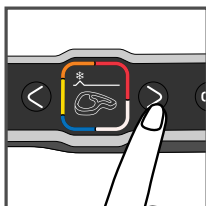
12



13



14



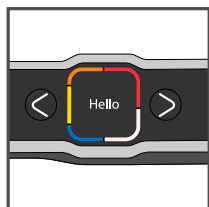
15

13-15 Frozen food function must be activated before starting preheating, if the food to be cooked is frozen/deep frozen.

If you forget to activate the option, use the "return" button and repeat the steps.

This function is only available in automatic mode, not in manual mode.

5 Searing function in automatic only



16

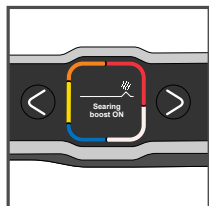


17

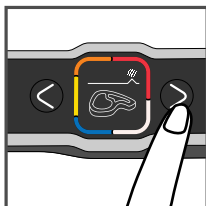
17-19 Searing function must be activated before starting preheating, if you want significant searing on the food to be cooked.

If you forget to activate the option, turn off the appliance and repeat the steps.

This function is only available in automatic mode, not in manual mode.

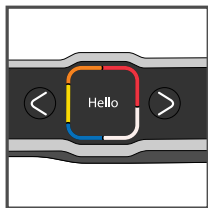


18

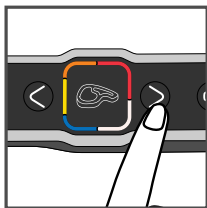


19

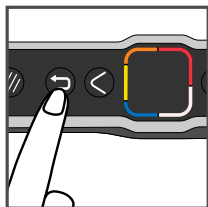
6 Cooking in automatic mode



20



21



22

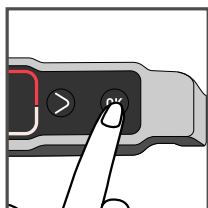
- 21 Select the appropriate cooking mode according to the type of food to be cooked.

Note about meat: the cooking results of the pre-defined programs may vary depending on the origin, the cut and the quality of the food to be cooked; the programs having been developed and tested with food of good quality.

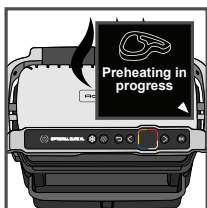
Similarly, the thickness of the meat must be taken into account during cooking; you must not cook foods over 4 cm thick.

- 22 If you would like to change program, you can return to the main menu by pressing once on the return button.

If you are unsure of which cooking mode to use, please refer to the Cooking Guide, page 43.



23

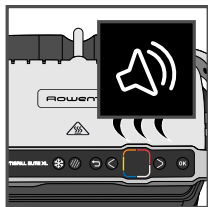


24

- 23 Press the **OK** button: the appliance starts to preheat.

Note: if you select the wrong program, use the "return" button.

- 24 Wait 4 to 7 minutes. Once the appliance has started to preheat, if you wish to change the program, press the return button and then the OK button to confirm and return to the main menu. Press the return button again to cancel the function.

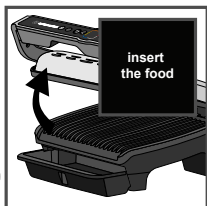


25

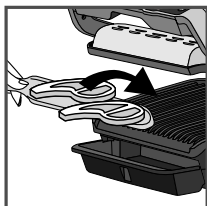
- 25 A beep sounds to signal that preheating is finished.

Caution: if the appliance remains closed for too long after preheating is finished, the safety system will turn off the appliance.

EN



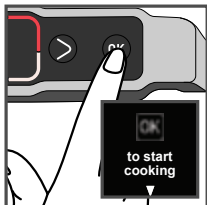
26



27



28



29



30



31



32



33

26-27

Once preheating has finished, you can insert your ingredients. Fully lift the grill lid and place the food on the grill.
Caution: if the appliance remains open for too long, the safety system will turn off the appliance.

28-31

The appliance automatically calculates the cooking cycle (time and temperature) according to the quantity and thickness of the food. Close the appliance so that the cooking cycle can start.

Note for very thin foods, such as bacon: The "OK" button is on. Then press "OK" again to make sure that the appliance recognises the food and that the cooking cycle starts.

The arrow moves along the cooking level indicator and when it reaches a cooking level, the level is displayed and a beep sounds.

Note: the cooking levels are pre-programmed for each automatic mode.

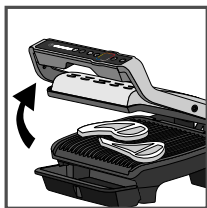
During cooking, a beep will alert the user each time a cooking level is reached (e.g. rare/yellow).

Depending on the degree of cooking, the indicator changes colour and the cooking progress arrow moves on the screen.

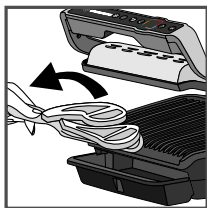
Note, especially for meat, that it is normal for the cooking results to vary according to the type, quality and origin of the food.

32-33

At any time, you can find out the time remaining to reach the different levels of cooking. Press the right arrow if you want to see in how long before the next cooking level is reached. Note that this does not select the cooking levels. The grill continues to cook to the last cooking level and a beep sounds at each level.

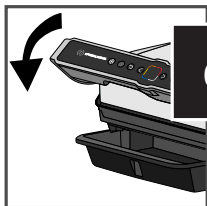


34



35

34-35 When the cooking level of your choice is reached and the beep sounds, open the appliance and remove your food.



36



37

36-37 Close the lid. The screen asks for your confirmation to stop cooking. Confirm with OK if all foods have been removed, otherwise allow it to continue cooking.

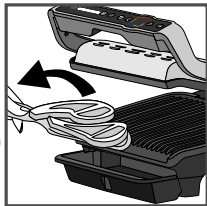
If you wish to cook more food, refer to section 8, page 36.

Note: the safety system will turn off the power automatically if no program is selected after a certain time.

EN

7 How to cook a second batch

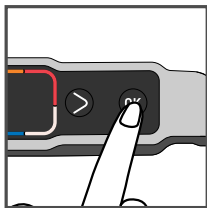
Second batch of the same type of food



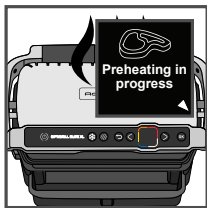
38



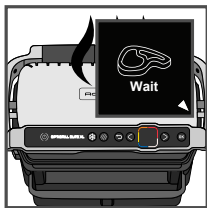
39



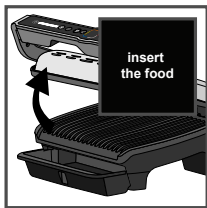
40



41



42



43

38-39 At the end of the first cook, an "any refill" screen appears. If you want to grill the same type of food, press OK.

40 The appliance starts preheating.

41 Wait until preheating has finished.

42 Put the food on the grill.

43 Then follow steps 26 to 36.

Second cooking with a different type of food

Once cooking your first ingredient has finished:

1. Ensure that the appliance is closed and that there is no food inside.
2. Select the appropriate cooking program or mode.
3. Press the **OK** button to start preheating. During preheating, the preheating indicator is displayed on the screen.
4. Once preheating has finished, a beep sounds and the preheating information is shown on the screen.
5. The appliance is ready to use once preheating has finished. Lift the grill lid and place the food inside the grill. Then follow steps 26-36.

Important:

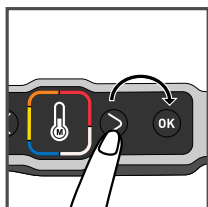
– Preheating is essential to cooking.

Reminder: before starting preheating, ensure that the appliance is closed and that there is no food inside.

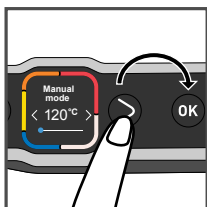
– Wait until preheating is finished before opening the grill and putting food inside.

Note: if the new preheating cycle is started immediately after the end of the previous cycle, the preheating time will be shorter.

8 Cooking in manual mode



44

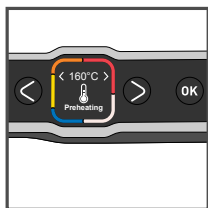


45

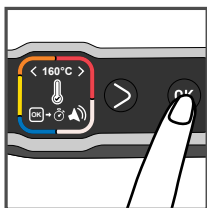
44 Select manual mode and press OK to confirm.

45 Select the desired temperature using the adjustment buttons. Please refer to manual cooking guide page 44.

Press OK to confirm the selected temperature.



46

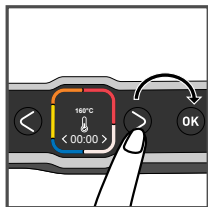


47

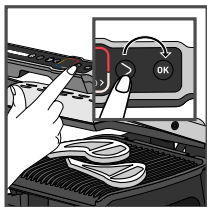
46 Wait until preheating has finished.

47 Once preheating has finished, press OK to start the timer.

Note: the cooking time can also be set from the start of preheating.



48

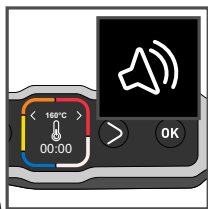


49

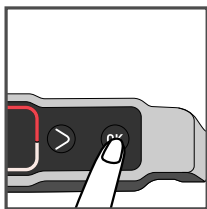
48 Press the adjustment buttons to select the desired cooking time.

49 Insert your food and press OK to start cooking and begin the countdown.

Press OK to adjust the temperature and/or the clock at any time.



50

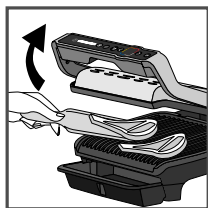


51

50-51 A beep sounds to indicate when the cooking time has finished. Remove your food.

Press OK to stop the beeping and remove your food.

9 Comments



52



52

52-54

Depending on your personal preferences, open the grill and remove foods that have reached the desired cooking level, then close the grill to continue cooking other foods. The program will continue the cooking cycle until the last cooking level of the selected mode.



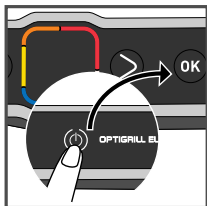
54



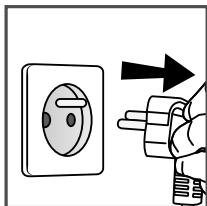
55

55 Note: the safety system will turn off the power automatically after a certain time.

10 End of use



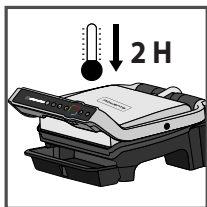
56



57

56 Press the On/Off button and confirm by pressing the OK button.

57 Unplug the appliance.



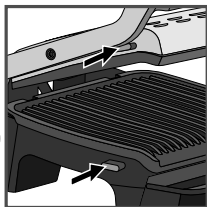
58

58 Let it cool for at least 2 hours.

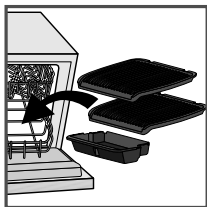
To prevent accidental burns, allow the grill to cool completely before cleaning.

EN

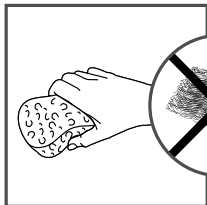
11 Cleaning



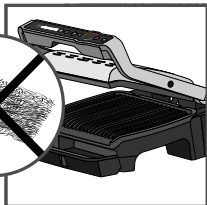
59



60



61



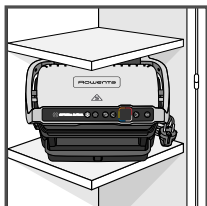
62



63



64



65

59 To unlock the plates, press the release tabs on the left hand side of the appliance. Before cleaning, unlock and remove the plates to prevent damage to the cooking plates.

60 The drip tray and cooking plates are dishwasher safe. The appliance and its power cord must never be put in the dishwasher. If you wash the plates in a dishwasher, always wipe the plates over with a little cooking oil on next use in order to condition the coating and ensure the best performance from the non-stick. The heating elements should never be cleaned after the plates have been removed. If they are very dirty, wait until the appliance has cooled down completely and clean them with a dry cloth.

61-62

To make washing the plates easier, soak them for 1 hour in hot water and some washing-up liquid, then rinse thoroughly to remove all residue. Dry them gently with a paper towel.

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

Empty the drip tray and wash it in warm, slightly soapy water, then wipe it thoroughly with a paper towel.

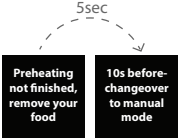
63 To clean the grill lid, wipe with a sponge moistened with warm water and dry with a soft, dry cloth. To clean the control panel, use only a soft, dry cloth.

64 The appliance must not be submerged in water or in any other liquid.





65 Always ensure that the appliance is clean, cold and dry prior to storage. All repairs must be done by an authorised service centre.

Troubleshooting Guide

OPTIGRILL ELITE TROUBLESHOOTING GUIDE

Problem	Cause	Solution
A change of language		Switch on the grill, press ON, then immediately on the Frozen button (while the screen displays "Hello")
 <p>Preheating not finished, remove your food</p> <p>10s before changeover to manual mode</p>	The preheating time was not completely finished. The grill was opened and the food placed on the plate before the end of preheating.	<p>It is possible to cook the food, but you have to check the cooking progress because the grill is in manual mode.</p> <p>The temperature can be adjusted.</p> <p>Or</p> <p>Open the grill, remove the food, close the grill properly and wait until the end of preheating.</p>
My appliance does not switch off	Missing a second press or too long a time between the 2 presses.	Press the On/Off button once then press OK
Err 1 to Err 8	The unit has been stored or used in a room that is too cold. Appliance overheating.	Unplug the appliance and wait a few minutes. Plug the grill in again and switch it on. If the problem persists, contact customer services.
Err 9 to Err 13	Appliance failure.	Unplug the appliance and contact customer services.
The appliance shuts down itself during the preheating or cooking cycle.	The appliance remained open for too long during cooking. The unit has been idle for too long after preheating or preheating has finished.	Unplug the appliance and wait a few minutes. Then plug in your appliance again and turn it on.

OPTIGRILL ELITE TROUBLESHOOTING GUIDE

Problem	Cause	Solution
	End of cooking confirmation request	2 solutions: Press OK if all of the food has been removed Or Do not press OK and leave the food to cook a little longer
	Food not detected because it is too thin, for example bacon	Press OK to start cooking
	Food too thick, over 4 cm	2 solutions: Press OK to continue cooking in manual mode Or Remove the food and cut thinner to reduce the thickness, to allow cooking in automatic mode
I cannot set a time in manual mode	The screen is stuck on temperature setting	Press OK once to go to the time setting and then adjust it using the arrows. Press OK to confirm. <div style="text-align: center; margin-top: 10px;">  </div>

* For the UK only: do not cook chicken breast from frozen. Always thaw completely first.



** As bacon is a thin food, after closing the lid, press the "OK" button to make sure the appliance recognise the food and the cooking cycle starts.

*** For the UK only: For food safety reasons the Food Standards Agency do not advise serving rare or medium burgers. Only serve well done burgers.

Cooking levels for each automatic program

16 AUTOMATIC PROGRAMS					
AUTOMATIC PROGRAMS		COOKING LEVEL INDICATOR			
MENUS		 Blue	 Rare	 Medium	 Well-done
	Beef	Very rare (Blue)	Rare	Medium	Well done
	Chicken breast*	-	-	-	Well done
	Sausage	-	-	-	Well done
	Bacon**	-	-	Medium	Crispy
	Beef Burger***	-	-	-	Well done
	Panini	-	Lightly cooked	Toasted	Crispy
	Fish	-	Medium	Medium to well-done	Well done
	Seafood	-	Medium	Medium to well-done	Well done
	Potato	-	-	-	Soft
	Pepper	-	-	Crunchy	Soft
	Aubergine	-	-	-	Grilled
	Tomato	-	-	Crunchy	Soft
	Pork	-	Medium	Medium to well-done	Well done
	Pre-cooked sausages	-	-	-	Soft
	Lamb	-	Medium	Medium to well-done	Well done
	Vegetarian Steak	-	-	-	Soft

COOKING ADVICE FOR OTHER FOODS

PRODUCTS	COOKING PROGRAM	COOKING TIP
Pork tenderloin (boneless), pork belly		Well done*
Bratwurst (pre-cooked pork)		220°C / 8 min 30 sec
Rindswurst (pre-cooked beef)		220°C / 8 min 30 sec
Nürnberger Wurst (pre-cooked pork)		220°C / 4 min 30 sec

MANUAL MODE

FRUIT OR VEGETABLES

From 180°C to 195°C	From 220°C to 235°C	From 225°C to 270°C
-	-	Courgette (slices)
-	-	Asparagus (whole)
-	-	Mushroom
-	Onion	-
Broccoli florets	-	-
Baby carrot	-	-
-	Fennel	-
Sweet potato (slices)	-	-
-	Apple (slices)	-
-	Banana	-
-	Peach (Stoned and sliced)	-

OPTIGRILL ELITE PREPARATION ADVICE

For more significant searing, it is best to return the grilled food to the grill before serving it to your guests.

PRODUCTS	PREPARATION ADVICE
POTATO	<ul style="list-style-type: none">• Cut lengthways• Coat or brush the potato slices with oil for the best cooking results.
PEPPER	<ul style="list-style-type: none">• Cut in half lengthway and remove seeds
AUBERGINE	<ul style="list-style-type: none">• Cut lengthways• Coat or brush the aubergine slices with oil for the best cooking results.
TOMATO	<ul style="list-style-type: none">• Use round tomatoes• Use tomatoes that are not too ripe• Cut in half widthways• For optimal cooking, place the rounded side of the halved tomato on the bottom plate of the grill.
PORK	<ul style="list-style-type: none">* Use the searing function if the thickness is more than 20 mm.

IT 2-24
EN 25-45