

T-fal®

OptiGrill ⊕

EN
FR



Instructions for use
Mode d'emploi

IMPORTANT SAFEGUARDS

Operation, maintenance and product installation: for your safety, please refer to the different sections of this manual or the corresponding icons.

When using electric appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions before using.
2. Do not touch hot surfaces. Always use handles or knobs.
3. To protect against electric shock, do not immerse or partially immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
4. Not intended for use by children. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
6. Do not operate the appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over the edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Do not use appliance for other than intended use.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
13. Check that the electrical installation is compatible with the wattage and voltage stated on the bottom of the appliance.
14. **CAUTION** - To ensure continued protection against risk of electric shock, connect to properly grounded outlets only.
15. Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
16. **WARNING:** Do not heat or pre-heat without the 2 cooking plates inside the grill.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

Safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use.
- To prevent the appliance from overheating, do not place it in a corner or against a wall.
- Never leave the appliance plugged in when not in use.
- Do not place the hot plate under water or on a fragile surface.
- If you have any problems, contact the authorized after-sales service center or the internet address www.t-falusa.com / www.t-fal.ca.

Short Cord instructions

A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

If a long detachable power-supply cord or extension cord is used:


- 1) The marked electrical rating of the cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
- 2) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord; and
- 3) The longer cord should be arranged so that it does not drape over the countertop or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

THIS APPLIANCE IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

Thank you for buying this appliance. Read the instructions in this leaflet carefully and keep them within reach. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.

For your safety, this product conforms to all applicable standards and regulations (Electric Safety, Food Compliant Materials...).

Our company has an ongoing policy of research and development and may modify these products without prior notice.

- Do not consume food that comes into contact with the parts marked with  logo.
- Only use parts or accessories provided with the appliance or bought from an Approved-Service Center. Do not use them for other appliances or intention.
- To avoid spoiling your product, do not use flambé recipes in connection with it at any time.
- This appliance 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.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- If an accident occurs, rinse the burn immediately with cold water and call a doctor if necessary.

- When using for the first time, wash the plate(s), pour a little cooking oil on the plate then wipe it with an absorbent kitchen towel.
- To avoid damaging the non-stick coating of the cooking plate, always use plastic or wooden utensils.
- Do not use aluminum foil or other objects between the plates and the food being cooked.
- Do not place cooking utensils on the cooking surfaces of the appliance.
- Do not cook food in aluminium foil
- 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
- On first use, there may be a slight odor and a little smoke during the first few minutes. In these cases open the window and wait until there is no more smoke or odor.

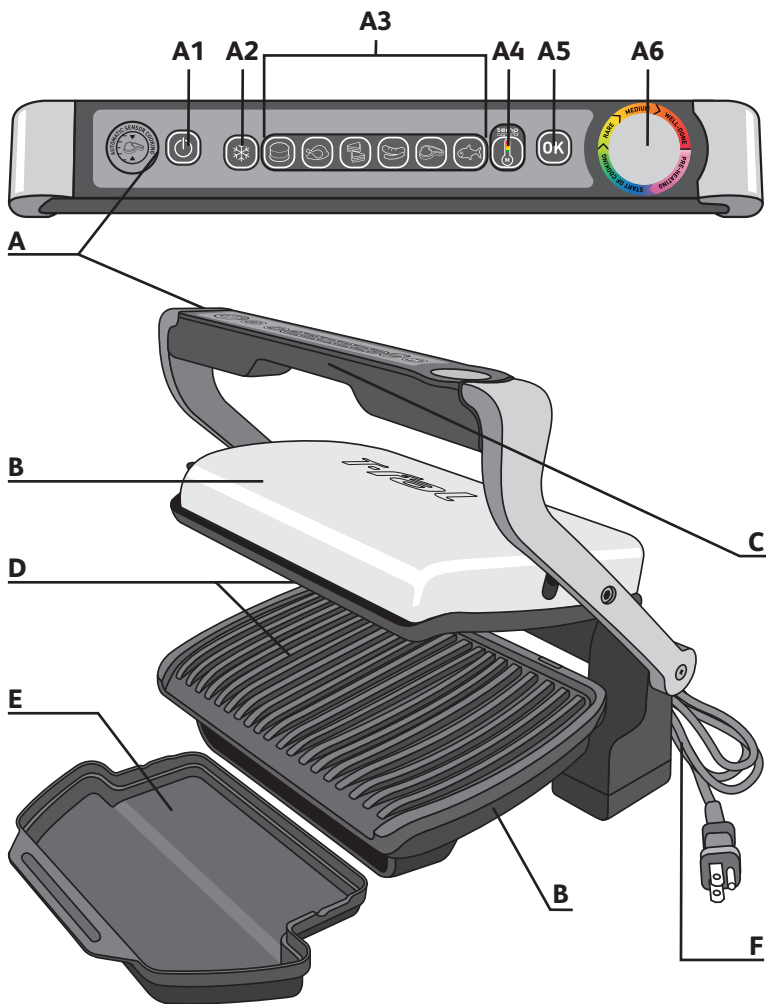
Prevention of accidents at home

- 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.
- Accessible surface temperatures can be high when the appliance is operating.
- Never touch the hot surfaces of the appliance, always use the handles.
- 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.



Environment protection first!

- ① The packaging of your product is made of recyclable materials. Don't throw it in your usual trash can, take it to a nearby separated waste collection center.
- ➡ Please take your used appliance to a recycling depot in your area. Thank you for being environmentally friendly.



Description

A Control panel	A4 Manual mode “4 temperature settings” See specific manual 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

Guide of LED colors

preheating



PURPLE FLASHING

Preheating.



SOLID PURPLE

End of preheating
Waiting for food.

starting of cooking



BLUE

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



GREEN

cooking - ready to eat



YELLOW

“Rare” cooking.



ORANGE

“Medium” cooking.



RED

“Well done” cooking. End of cooking for “Well done”.



RED FLASHING

keep warm “30’ approximately”



SOLID GREEN

Manual function selected or automatically activated, refer to “Trouble shooting guide p. 14”.



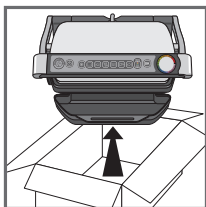
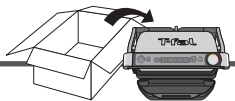
WHITE FLASHING

Refer to “Trouble shooting guide”.
Contact customer services

Guide of automatic cooking programs

Burger	Sandwich	Manual mode: Traditional grill for manual operation with 4 different temperature settings (from 230°F or 110°C to 545°F or 285°C)
Poultry	Fish	
Red meat	Pork/sausage/lamb	

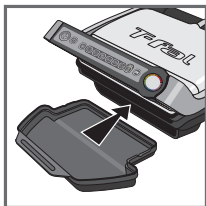
1 Setting



1



2



3



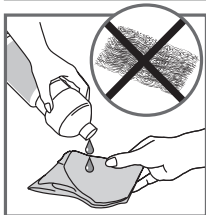
4

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

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

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

2 Pre-heating



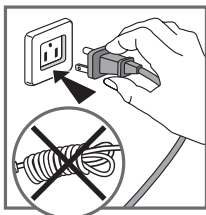
5



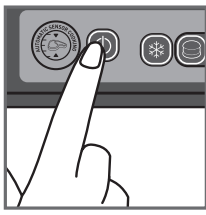
6

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

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



7

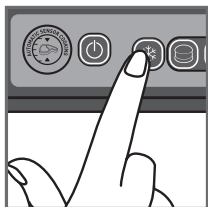


8

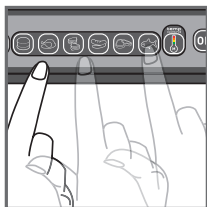
6 Remove any surplus oil using a clean kitchen paper towel.

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

8 Press the On/Off button.



9



10

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

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

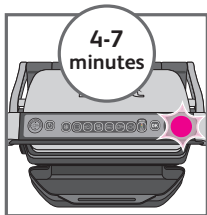
6 automatic cooking programs and a manual mode with 4 different temperature settings

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

If you are uncertain about what cooking mode to use for other foods because it is not listed above, please refer to the “Cooking table for out of program food” page 15.



11

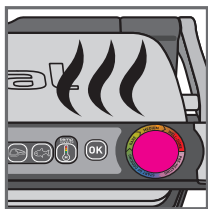


12

11 Press the “OK” button: the appliance starts pre-heating and the cooking level indicator flashes purple.

NB: If you have selected the wrong program, return to stage 8.

12 Wait for 4-7 minutes.

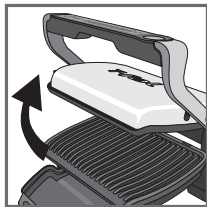


13

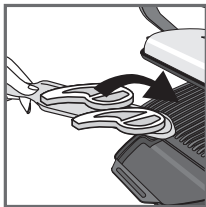
13 An audible tone is heard and the cooking level indicator stops flashing purple the pre-heating mode is complete.

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

3 Cooking



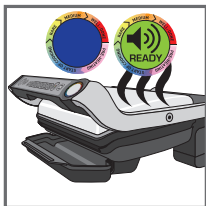
14



15



16



17



18

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

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

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

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

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

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

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

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

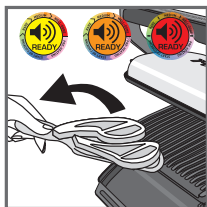
N.B.: if you like your meat very rare, remove the meat when the cooking level indicator turns green.

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

3 Cooking



19



20



21

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

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

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

Cooking more food

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

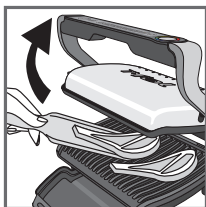
How to cook another batch of food:

After finishing your first batch of food:

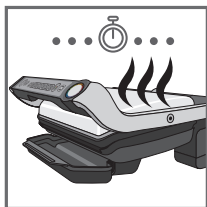
1. Make sure the appliance is closed with no food inside.
2. Select the appropriate cooking mode/program (this step is necessary even if you decide to pick the same cooking mode than for the previous batch of food).
3. Press the "OK" button: the appliance starts pre-heating. The pre-heating is symbolized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

Important:

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



22



23



24



25

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

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

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

22-23-24

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

25 Keep warm function

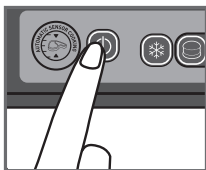
When the cooking process has ended the appliance will automatically go on the keep warm setting and the cooking level indicator will automatically go red and an audible tone will sound every 20 seconds. If food is left on the grill it will continue to cook, while the cooking plates are cooling. You can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

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

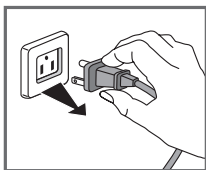
Second cooking

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

5 Cleaning and maintenance



26



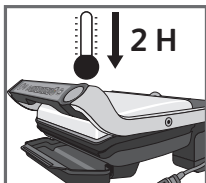
27

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

27 Unplug grill from wall outlet.

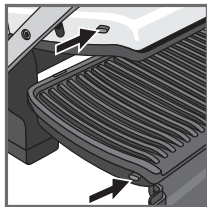
28 Allow to cool for at least 2 hours.

To avoid accidental burns, allow grill to cool thoroughly before cleaning.

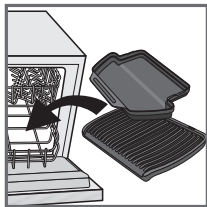


28

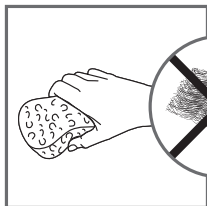
6 Cleaning



29



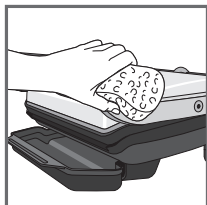
30



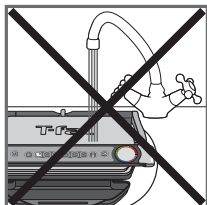
31



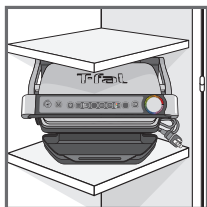
32



33



34



35

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

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

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

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














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

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

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

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










Troubleshooting guide

Problem	Cause	Solution
Button  lit +  Solid green indicator light + Button  flashing	<ul style="list-style-type: none"> Switching on the appliance or starting an automatic cooking cycle with food between plates and without preheating (manual mode is automatically activated). 	<ul style="list-style-type: none"> 2 possible options: <ul style="list-style-type: none"> Choose the temperature setting by pressing the  button and then press OK. Allow to cook, but you must monitor the cooking (manual mode). stop the appliance, remove the food, close the appliance properly, re-program the appliance and wait until end of preheating.
The appliance stops during the cycle of pre-heating or cooking.	<ul style="list-style-type: none"> The appliance has been kept open for too long while cooking. The appliance has been idle too long after the end of warm up or keep warm. 	<ul style="list-style-type: none"> Disconnect the appliance from the outlet and leave for 2-3 mins., restart the process. The next time you use the appliance, make sure you open and close it quick for best cooking results. If the problem occurs again contact your local T-fal customer service.
 Flashing white indicator light. +  /  /  /  button flashing + Discontinue bip	<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 appliance no longer beeps.		
After the preheating, I have put my food on the grill but the indicator stays on PURPLE  and the cooking cycle does not start.	<ul style="list-style-type: none"> Your food is thicker than 1.5 inches. You have not completely opened the grill to place the food. Not sensing the food. The food thickness too thin, "OK" is flashing. 	<ul style="list-style-type: none"> Food must not be thicker than 1.5 inches. Completely open the grill then close it. Confirm the start of the cooking by pressing the  button.
The appliance turns itself to manual mode with flashing red.	<ul style="list-style-type: none"> Preheating time not completely done. 	<ul style="list-style-type: none"> Allow to cook, but you must monitor the cooking (manual mode). Or Stop the appliance, remove the food, close the appliance properly, re-program the appliance and wait until end of preheating.
Flashing  white +  button flashing + Continuous bip	<ul style="list-style-type: none"> Appliance failure 	<ul style="list-style-type: none"> Unplug the product and contact your customer service.

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


























Similarly, the thickness of the meat has to be taken into account during cooking; you cannot cook food that is thicker than 4 cm.


Cooking Guide (automatic programs)

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

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

Cooking Guide (including Manual Mode)

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

For frozen food, press  before selecting your program.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Utilisation, entretien et installation du produit : pour votre sécurité, merci de vous référer aux différents paragraphes de cette notice ou aux pictogrammes correspondants.

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, veillez à prendre quelques précautions élémentaires, les suivantes, en particulier :

1. Lisez le mode d'emploi en entier.
2. Ne touchez pas aux surfaces chaudes; utilisez les poignées ou les boutons.
3. Pour vous protéger d'un risque de décharge électrique, n'immergez pas le cordon d'alimentation, les fiches ou l'appareil dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
4. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil électrique est utilisé par des enfants ou à leur portée.
5. Débranchez l'appareil si vous ne l'utilisez pas ou avant de le nettoyer. Laissez refroidir l'appareil avant de monter ou de démonter des pièces, et avant de le nettoyer.
6. N'utilisez aucun appareil dont le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé, s'il fonctionne mal, s'il a été échappé ou endommagé de quelque manière que ce soit. Retournez l'appareil à un centre de service autorisé en vue d'un examen ou d'une réparation.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil pourrait causer des blessures.
8. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
9. Ne laissez pas pendre le cordon du bord d'une table ou d'un plan de travail, et ne le laissez pas en contact avec toute surface chaude.
10. Ne posez pas cet appareil sur une cuisinière à gaz ou électrique ou près de celle-ci ni dans un four chauffé.
11. N'utilisez l'appareil que pour l'usage pour lequel il a été conçu.
12. Des précautions particulières doivent être prises lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
13. Assurez-vous que l'installation électrique est compatible avec la puissance et la tension indiquées sous l'appareil.
14. **MISE EN GARDE** - Pour assurer une protection continue contre un risque de décharge électrique, ne branchez l'appareil que sur des prises mises à la terre adéquatement.
15. Branchez toujours la fiche sur l'appareil en premier, puis le cordon sur la prise murale. Pour débrancher l'appareil, appuyez sur le bouton de commande «off», puis débranchez-le de la prise murale.
16. **AVERTISSEMENT** : ne pas faire chauffer ou préchauffer le gril sans les 2 plaques à l'intérieur.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

Consignes de sécurité

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance si vous l'utilisez.
- Pour empêcher l'appareil de surchauffer, ne le mettez pas dans un coin ou près d'un mur.
- Ne laissez jamais l'appareil branché lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne passez pas la plaque chaude sous l'eau et ne la posez pas sur une surface fragile.
- Si vous avez des problèmes, joignez un service après-vente autorisé ou allez à l'adresse Internet suivante : www.t-fal.ca.

Instructions concernant le cordon d'alimentation _____

L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation court afin d'éviter qu'il ne s'emmêle ou que l'on puisse trébucher dessus.

Il est possible d'utiliser une rallonge électrique, avec vigilance.

Si vous utilisez une rallonge :


- 1) veillez à ce que le calibre indiqué sur le cordon soit au moins aussi élevé que les caractéristiques électriques indiquées sur l'appareil;
- 2) la rallonge devrait être munie d'un cordon à 3 conducteurs avec mise à la terre, si l'appareil est muni d'une mise à la terre;
- 3) le cordon et sa rallonge doivent être placés de façon à ne pas pendre d'un comptoir ou d'une table afin d'éviter qu'ils ne soient accessibles à des enfants ou qu'ils ne fassent trébucher ces derniers.

CET APPAREIL EST CONÇU POUR UN USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT.

Nous vous remercions d'avoir acheté cet appareil. Lisez les instructions attentivement et gardez-les à portée. Le fabricant ne se tient pas responsable de tout usage commercial ou inadéquat ou du non-respect des instructions, et la garantie devient ainsi non valide.

Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (sécurité électrique, matériaux en contact des aliments, environnement...).

Notre société étant dotée d'une politique de recherche et développement permanente, elle pourrait donc modifier ces produits sans préavis.

- Tout aliment liquide ou solide entrant en contact avec les pièces marquées du logo  ne doit pas être consommé.
- N'utiliser que les accessoires fournis avec l'appareil ou achetés à un centre de service autorisé. Ne pas les utiliser avec d'autres appareils.
- Pour éviter toute dégradation de votre produit, ne jamais l'utiliser pour préparer des recettes flambées.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :
 - dans les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;

- dans les fermes ;
- par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
- dans les environnements de type chambres d'hôtes.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en marche au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance.
- En cas d'accident, rincez immédiatement la brûlure à l'eau froide et appelez un médecin au besoin.
- Lors de la première utilisation, lavez les plaques ; versez un peu d'huile sur les plaques et essuyez-les avec un chiffon doux.
- Pour préserver le revêtement de la plaque de cuisson, utilisez toujours des ustensiles en plastique ou en bois.
- N'utilisez jamais une feuille d'aluminium ou tout autre objet entre la plaque et les aliments à cuire.
- Ne posez aucun ustensile de cuisson sur les surfaces de cuisson de l'appareil.
- Ne faites pas de cuisson en papillote.
- Ne retirez pas le tiroir de récupération de graisses pendant la cuisson. S'il se remplit durant la cuisson, laissez-le refroidir l'appareil avant de le vider.
- À la première utilisation, un léger dégagement d'odeur et de fumée peut se produire pendant les premières minutes.
Dans ce cas, ouvrez la fenêtre jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'odeur ou de fumée.

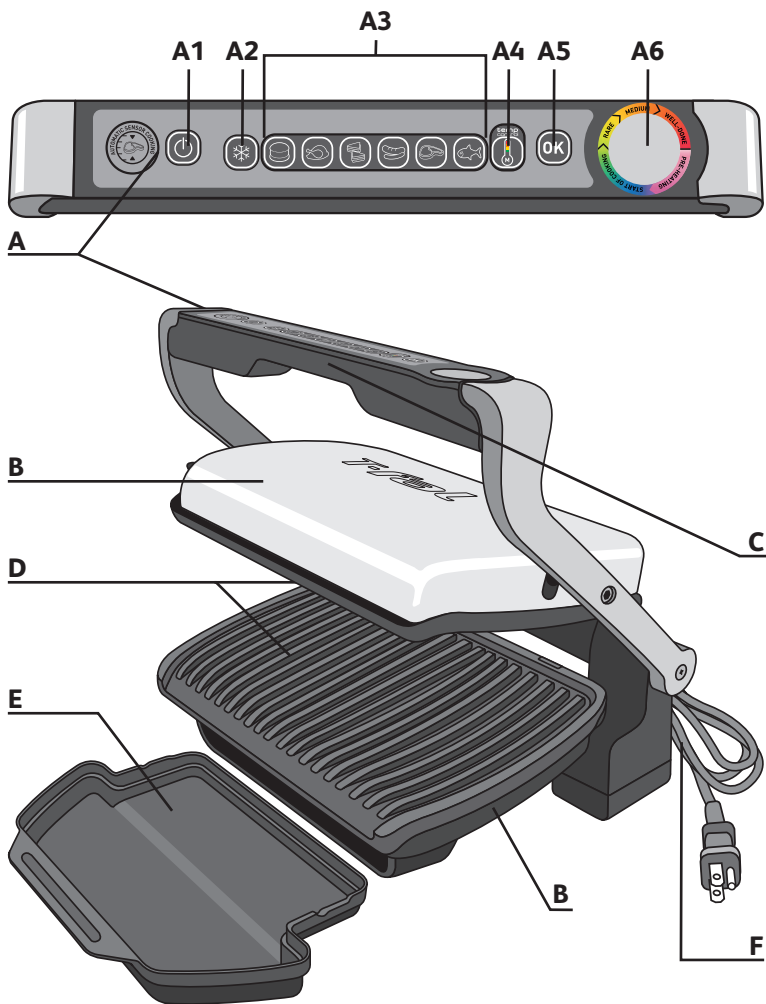
Prévention des accidents à la maison

- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes ne possédant pas d'expérience ou de connaissances, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Une supervision des enfants est nécessaire pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne. Ne touchez jamais les surfaces chaudes de l'appareil; utilisez toujours les poignées.
- Les fumées de cuisson pourraient être dangereuses pour des animaux ayant un système respiratoire particulièrement sensible, comme les oiseaux. Nous conseillons aux propriétaires d'oiseaux de les éloigner du lieu de cuisson.



Participons à la protection de l'environnement !

- ① L'emballage du produit est constitué de matériaux recyclables. Ne le jetez pas à la poubelle, mais allez le porter à un centre de collecte de déchets spécialisés.
- ➡ Déposez votre appareil usagé dans un centre de dépôt de recyclage de votre région. Merci de vous soucier de la protection de l'environnement.



Description

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

Guide de couleur des diodes (DEL)

préchauffage



VIOLET CLIGNOTANT
Préchauffage.



VIOLET FIXE
Fin du préchauffage.
Attente des aliments.

début de la cuisson



BLEU
Début de la cuisson.



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

cuisson - prêt à consommer



JAUNE
Cuisson « saignant ».



ORANGE
Cuisson « à point ».



ROUGE
Cuisson « bien cuit ».

maintien au chaud 30 min. environ



ROUGE CLIGNOTANT
Fin de cuisson « bien cuit ».



VERT FIXE
La fonction manuelle est sélectionnée ou mise en marche automatiquement, reportez-vous au « Guide de dépannage » à la page 29.



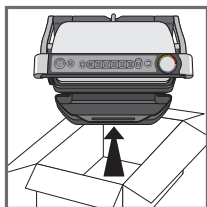
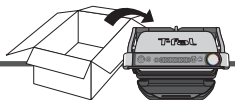
BLANC AVEC CLIGNOTEMENT
Reportez-vous au « Guide de dépannage » (Joignez le service à la clientèle...)

Guide des programmes de cuisson automatique

- Hamburger
- Sandwich
- Volaille
- Poisson
- Viande rouge
- Porc/saucisses/agneau

Mode manuel : gril traditionnel pour le fonctionnement manuel, comportant 4 réglages de température différents (de 230°F à 545°F ou de 110°C à 285°C)

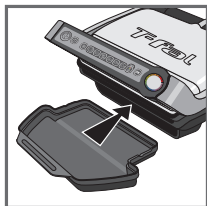
1 Réglage



1



2



3



4

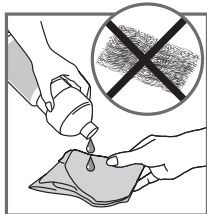
1 Enlevez tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.

Selon la langue, le sticker couleur autour de l'indicateur de niveau de cuisson peut être changé. Il suffit de le remplacer par celui qui se trouve à l'intérieur de l'emballage de l'appareil.

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

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

2 Préchauffage



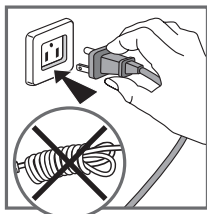
5



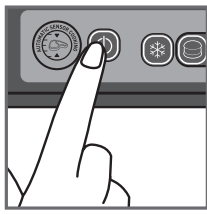
6

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

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



7

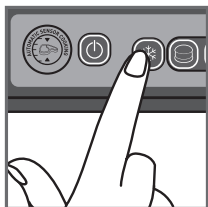


8

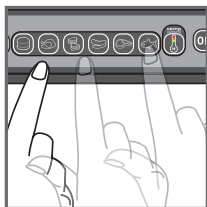
6 Éliminez tout surplus d'huile à l'aide d'un essuie-tout propre.

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

8 Appuyez sur l'interrupteur.



9



10

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

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

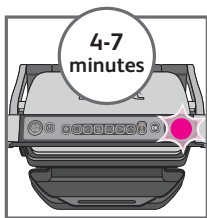
6 programmes de cuisson automatiques et un mode manuel comportant quatre réglages de température différents

	Sélectionnez ce programme de cuisson si vous voulez faire cuire des hamburgers.		Sélectionnez ce programme de cuisson si vous voulez faire cuire de la viande rouge.
	Sélectionnez ce programme de cuisson si vous voulez faire cuire de la volaille.		Sélectionnez ce programme de cuisson si vous voulez faire cuire du poisson, des pavés de saumon.
	Sélectionnez ce programme de cuisson si vous voulez faire cuire des sandwiches.		Si vous sélectionnez le mode Manuel, l'indicateur sera vert et vous pourrez régler manuellement le temps de cuisson. Ce mode manuel comporte 4 réglages de température différents (vert, jaune, orange et rouge). Voir quick start guide spécifique.
	Sélectionnez ce programme de cuisson si vous voulez faire cuire du porc, des saucisses ou de l'agneau.		

En cas de doute sur le mode de cuisson à utiliser pour d'autres aliments non répertoriés ci-dessus, reportez-vous au « Tableau de cuisson pour aliments hors programmes », page 30.



11

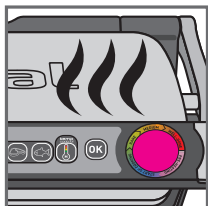


12

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

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

12 Attendez 4 à 7 minutes.



13

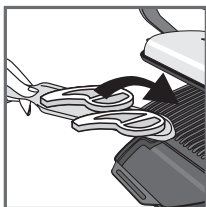
13 Un signal sonore retentit et l'indicateur du degré de cuisson cesse de clignoter en violet pour signaler que le mode préchauffage est terminé.

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

3 Cuisson



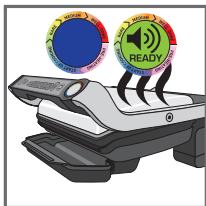
14



15



16



17



18

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

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

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

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

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

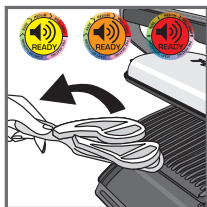
Remarque : pour les aliments très minces, fermez l'appareil et attendez que le bouton « OK » clignote et que l'indicateur demeure « violet fixe ». Appuyez alors sur « OK » pour permettre à l'appareil de reconnaître l'aliment et lancer le cycle de cuisson.

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

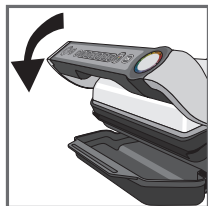
Remarque : pour obtenir un degré de cuisson « bleu », retirez la viande quand l'indicateur de degré de cuisson s'allume en vert.

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

3 Cuisson



20



21

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

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

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

Cuisson de plus grandes quantités d'aliments

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

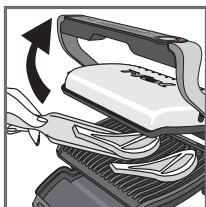
Comment faire cuire plus d'aliments :

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

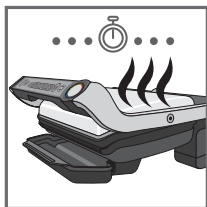
1. Assurez-vous que l'appareil est fermé et qu'il n'y a pas d'aliments à l'intérieur.
2. Sélectionnez le mode ou programme de cuisson approprié (cette étape est nécessaire même si le mode de cuisson est le même que pour les aliments précédents).
3. Appuyez sur le bouton « **OK** » pour commencer le préchauffage.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

Important :

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



22



23



24



25

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

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

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

22-23-24

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

25 Fonction de maintien au chaud

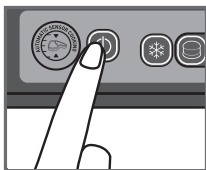
Lorsque le processus de cuisson est terminé, l'appareil active automatiquement la fonction de maintien au chaud, l'indicateur devient rouge et un signal sonore se fait entendre toutes les 20 secondes. Si l'aliment est laissé sur le grill, il continuera à cuire pendant le refroidissement des plaques de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

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

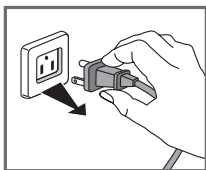
Seconde cuisson

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

5 Nettoyage et entretien



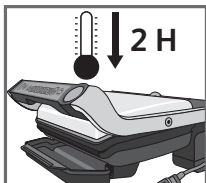
26



27

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

27 Débranchez le gril.

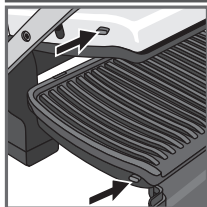
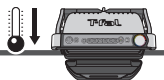


28

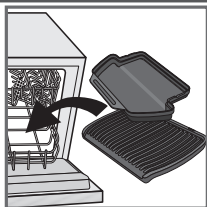
28 Laissez refroidir pendant au moins 2 heures.

Pour éviter des brûlures accidentelles, laissez le gril refroidir complètement avant de procéder à son nettoyage.

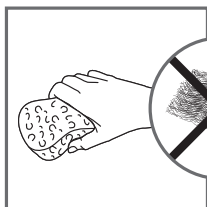
6 Nettoyage



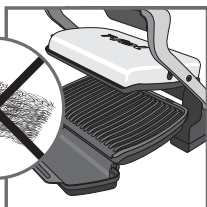
29



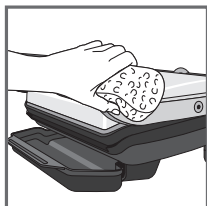
30



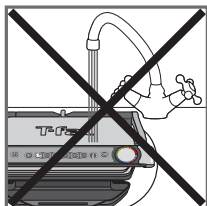
31



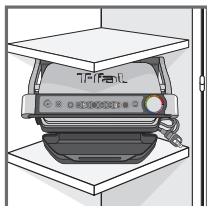
32



33



34



35

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

30 Le tiroir de récupération de jus et les plaques de cuisson peuvent aller au lave-vaisselle. L'appareil et son cordon ne doivent jamais être mis au lave-vaisselle. Les éléments chauffants (c.-à-d. les parties visibles et accessibles) ne doivent jamais être nettoyés après que les plaques ont été enlevées. S'ils sont très sales, attendez que l'appareil ait complètement refroidi et nettoyez-les à l'aide d'un chiffon sec. Si vous ne voulez pas mettre les plaques au lave-vaisselle, utilisez de l'eau chaude et un peu de détergent à vaisselle pour les laver, puis rincez-les abondamment pour enlever tout résidu. Essuyez-les soigneusement avec un essuie-tout.

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

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

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














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

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

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










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

Guide de dépannage

Problème	Cause	Solution
Boutons  allumé +  Indicateur vert fixe + Bouton  clignotant	<ul style="list-style-type: none"> Mise en marche de l'appareil ou démarrage d'un cycle de cuisson auto avec aliments entre les plaques et sans préchauffage (le mode manuel est automatiquement mis en marche). 	<ul style="list-style-type: none"> 2 options possibles : <ul style="list-style-type: none"> Sélectionnez la température en appuyant sur le bouton  puis sur « OK ». Laissez cuire tout en surveillant la cuisson (car utilisation en mode manuel). Arrêtez l'appareil, retirez la nourriture, fermez correctement l'appareil, reprogrammez l'appareil et attendez la fin du préchauffage.
L'appareil s'arrête tout seul pendant le cycle de préchauffage ou de cuisson.	<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 T-fal local.
 Indicateur blanc clignotant + bouton  /  /  /  + bip intermittent	<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.
L'appareil ne produit plus de signaux sonores.		
Après la préchauffe , j'ai mis en place la nourriture et fermé l'appareil, l'indicateur reste violet et la cuisson ne démarre pas	<ul style="list-style-type: none"> Votre nourriture a une épaisseur supérieure à 4 cm. 	<ul style="list-style-type: none"> L'épaisseur de l'aliment ne doit pas être supérieure à 4 cm.
	<ul style="list-style-type: none"> Vous n'avez pas entièrement ouvert le gril pour mettre en place la nourriture. 	<ul style="list-style-type: none"> Ouvrez complètement le gril, puis refermez-le.
	<ul style="list-style-type: none"> Aliment non détecté L'aliment est trop mince, « OK » clignote. 	<ul style="list-style-type: none"> Confirmez le début de la cuisson en appuyant sur le bouton .
L'appareil se met en mode manuel +  Indicateur rouge clignotant	<ul style="list-style-type: none"> Le temps de préchauffage n'est pas complètement écoulé. 	<ul style="list-style-type: none"> Laissez cuire tout en surveillant la cuisson (car utilisation en mode manuel) ou Arrêtez le gril, retirez les aliments, fermez le gril, sélectionnez à nouveau le programme souhaité et attendez la fin du préchauffage.
 Indicateur blanc clignotant + bouton  clignotant + signal sonore continu	<ul style="list-style-type: none"> Panne de l'appareil 	<ul style="list-style-type: none"> Débranchez l'appareil et contactez votre service clientèle.


























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

Guide de cuisson (programmes automatiques)

Programme dédié	Indicateur de couleur du degré de cuisson		
			
 Viande rouge	Saignant	À point	Bien cuit
 Hamburger	Saignant	À point	Bien cuit
 Sandwich	Légèrement cuit	Bien cuit	Croustillant
 Poisson	Légèrement cuit	À point	Bien cuit
 Volaille			Très cuit
 Porc/saucisses/agneau			Très cuit

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

Guide de cuisson (y compris le mode manuel)

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

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

EN 2 - 16
FR 17 - 31