

# Tefal®

EN  
AR

## OptiGrill +




Instructions for use  
لإمعة سإل إامى لعة

# SAFETY INSTRUCTIONS

## IMPORTANT SAFEGUARDS

**Use, maintenance 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 versions depending on the accessories supplied with your appliance, and keep them 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 5), 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.

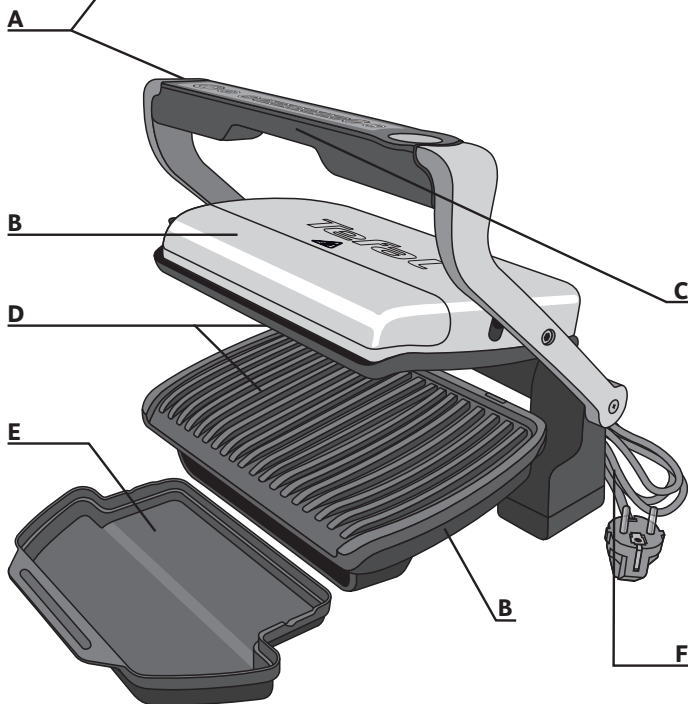
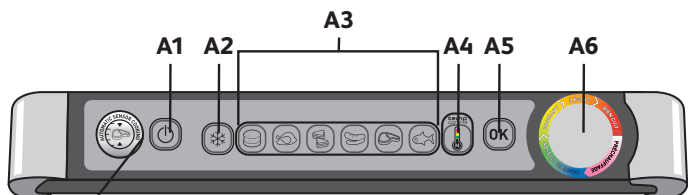
## Environment



### 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

**A1** On/off button

**A2** Frozen food mode

**A3** Cooking programs

**A4** 4 temperature settings in manual mode; see specific manual mode in the quick start guide

**A5** OK button

**A6** Cooking level indicator

**B** Body

**C** Handle

**D** Cooking plates

**E** Drip tray

**F** Power cord

# Colour guide of the cooking level indicator

## preheating



**PURPLE FLASHING**  
Wait.



**SOLID PURPLE**  
End of preheating  
You can put food.

## starting of cooking



**BLUE**  
Starting of cooking.



**GREEN**  
While cooking is in progress,  
the appliance will beep to  
signal the user that "rare"  
(yellow) will soon be reached.

## cooking - ready to eat



**YELLOW**  
"Rare" cooking.



**ORANGE**  
"Medium" cooking.



**RED**  
"Well done" cooking. End of cooking for "Well done".  
End of cooking

## keep warm "30' approximately"



**RED FLASHING**



**SOLID GREEN**

Manual function is selected or  
activated automatically, see the  
"Troubleshooting Guide" on page 14.



**WHITE FLASHING**

Malfunction of the product  
Refer to "Trouble shooting guide".  
Contact customer services

## Guide of cooking programs



Burger



Panini / Sandwich



Poultry



Fish



Red meat

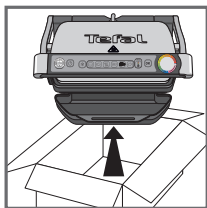


Sausages/lamb



Manual mode: a traditional  
grill for manual operation,  
including 4 different  
temperature settings  
(from 110°C to 275°C)

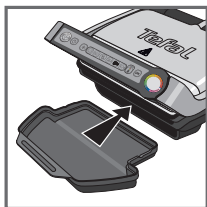
# 1 Preparing



1



2



3



4

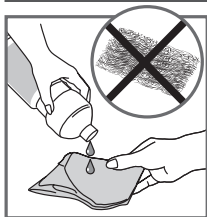
1 Remove all packaging materials, stickers and accessories from the inside and the outside of the appliance.  
The colour sticker on the cooking level indicator can be changed, according to the language. You can replace it with the one on the inside of the packaging.

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

3-4

Position the removable drip tray at the front of the appliance.

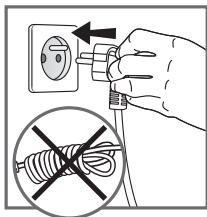
# 2 Pre-heating



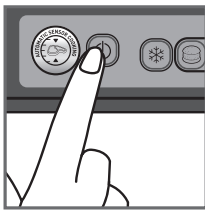
5



6



7



8

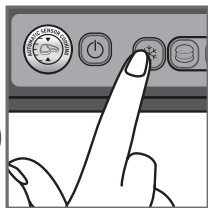
5 For the best results you may wipe the cooking plates using a paper towel dipped in a little cooking oil, to improve the non-stick release.

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

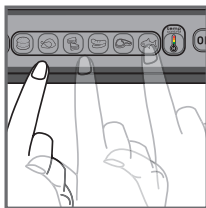
7 Make sure that the upper and lower plates are correctly positioned in the product. Do not activate pre-heating without the plates. Plug your appliance into the mains power supply. (Note that the cord should be completely extended).

8 Press the on/off button.

**Caution :** Make sure there are no food between the plates



9



10

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

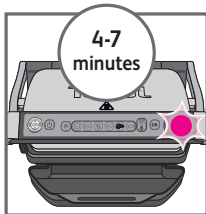
10 Select the appropriate cooking mode according to what type of food you wish to cook.

**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 must be taken into account during cooking; you should not cook foods with a thickness greater than 4 cm.

If you are uncertain about what cooking mode to use, please refer to the cooking guides 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.

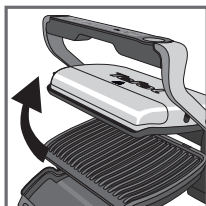


13

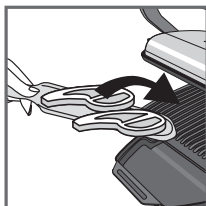
13 An audible tone is heard and the cooking level indicator stops flashing purple the pre-heating mode is complete.

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

### 3 Cooking



14



15

**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

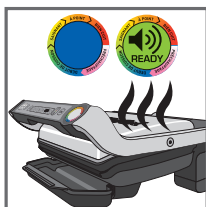
**16-17** The appliance automatically adjusts the cooking cycle (time and temperature) according to the food thickness and quantity.

Close the appliance to start the cooking cycle.

**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.

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).

While cooking is in progress, a beep alerts the user each time a certain level of cooking is attained (e.g. rare/yellow).



18

**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.

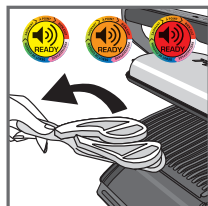
Please note, especially on meat, it is normal that cooking result vary depending on type, quality and origin of food.

EN

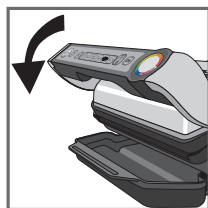
### 3 Cooking



19



20



21

**19-20** When the color corresponding to your choice of cooking level appears and that the beep sounds, 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.

#### Successive cookings

If you wish to cook larger quantities, set in temperature the appliance again (see section 2. "Preheating", starting from point 9), even if cooking the same type of food or same program.

#### Cooking larger quantities of food:

Once your first batch of food has finished cooking:

1. Make sure that the appliance is closed and no remnants of food remain inside.
2. Select the correct cooking mode or programme (this step is necessary even if the cooking mode is the same as for the foods you have just finished cooking).
3. Press the button "**OK**" to begin preheating. While preheating, the light indicating the level of cooking will blink purple.
4. Once preheating is complete, the appliance will beep and the indicator light will stop blinking purple.
5. The appliance is ready to be used once preheating is complete. Open the grill lid and place the food inside the appliance.

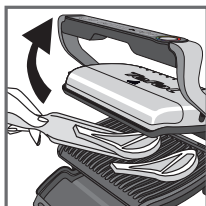
#### Important:

- Please note that preheating is required for each new cooking of food.

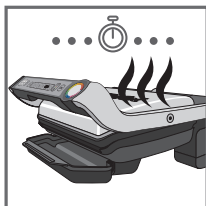
Reminder: before activating preheating, make sure that the appliance is closed and no remnants of food remain inside.

- Then wait for preheating to finish before opening the grill and placing food inside.

**Note :** if the new pre-heating cycle is activated immediately after the end of the preceding cycle, the pre-heating time will be reduced.



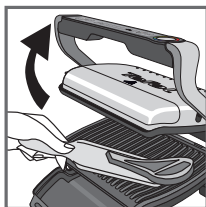
22



23

### 22-23-24

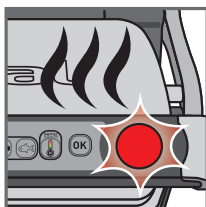
If you want to cook food to different personal tastes, open the grill and remove the food when it has reached the desired level and then close the grill and continue cooking the other food. The program will continue its cooking cycle until it reaches the 'well done' level.



24

### 25 Keep warm function

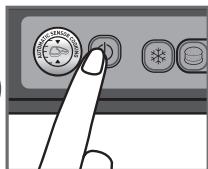
Once the well done cooking is reached, the cooking is finished, the appliance automatically activates the keep warm function, the indicator light turns red and the device begins to beep every 20 seconds. If food is left on the grill, it will continue to cook while the cooking plates cool. You may deactivate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



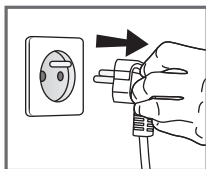
25

**Note :** the security system will power off the appliance automatically after a certain period of time

## 5 Cleaning and maintenance



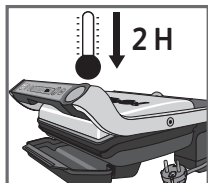
26



27

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

**27** Unplug the appliance from wall outlet.



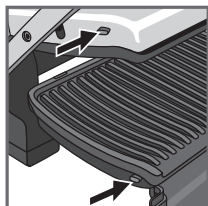
28

**28** Allow to cool for at least 2 hours.

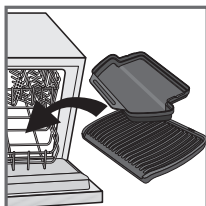
To avoid accidental burns, allow grill to cool thoroughly before cleaning.



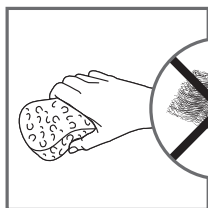
## 6 Cleaning



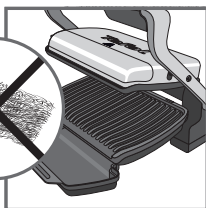
29



30



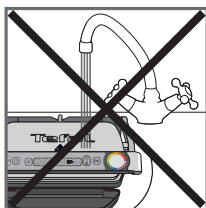
31



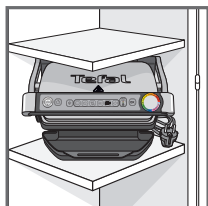
32



33



34



35

**29** Before cleaning, unlock and remove the plates to prevent damage to the cooking surface.

**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.

**31-32**

If you do not wish to wash the cooking plates in the dishwasher, use hot water and a little washing up liquid to clean, then rinse thoroughly to remove any residue. Wipe them carefully with a paper towel.

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

Drain the juice drip tray and wash it in mild soapy water, then dry thoroughly with 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.










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


EN

# Troubleshooting guide






















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


# Cooking Guide (automatic programs)

Dedicated program	Cooking level color indicator		
			
 <b>Red meat</b>	Rare	Medium	Well-done
 <b>Burger</b>	Rare	Medium	Well-done
 <b>Panini / Sandwich</b>	Lightly cooked	Browned	Crispy
 <b>Fish</b>	Lightly cooked	Medium	Well-done
 <b>Poultry</b>			Well cooked
 <b>Sausages / Lamb</b>			Well cooked

**Tips:** if you want your meat to be very rare (blue), you may use 


## Cooking Guide (including Manual Mode)

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


**For frozen food,** press  before selecting your program.

## دليل الطهي (البرامج الأوتوماتيكية)

برنامج مخصص			لون المؤشر الضوئي لمستوى الطهي
اللحمة الحمراء 	غير ناضج	وسط	مكتمل الطهي
برغر 	غير ناضج	وسط	مكتمل الطهي
بانيني / ساندويتشات 	مطهو قليلاً	محمّر	مقرمش
سمك 	مطهو قليلاً	وسط	مكتمل الطهي
دواجن 			مكتمل الطهي
نقانق / لحم ضأن 			مطهو جيداً

نصائح: إذا كنت تريد اللحم غير ناضجة (الأزرق)، يمكنك أن تستخدم 

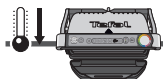
## دليل الطهي (متضمناً الوضعية اليدوية)

طعام	برنامج الطهي	مستوى الطهي
		 غير ناضج  متوسط  ناضج تماماً
خبز		
		
لحوم ودواجن		
		
		
		
السمك		
		
		
		
وضعية التشغيل اليدوي انظر دليل البدء السريع لوضعية التشغيل اليدوي		4 ضوابط حرارية مختلفة

للطعام المثلج، اضغط  قبل اختيار برنامجك.

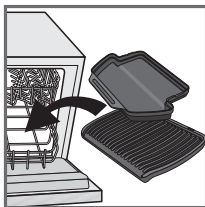
# دليل استكشاف الأعطال

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

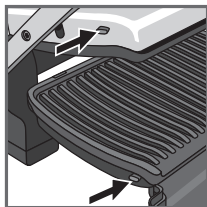


29 قبل التنظيف، حرر الأطباق وأخرجها من الجهاز منعاً للإضرار بمسطح الطهي فيها.

30 الجهاز والسلك الكهربائي التابع له لا يمكن وضعهما في جلاية الصحن. عناصر التسخين، هي أجزاء ظاهرة ويمكن الوصول إليها، ولا ينبغي أن تنظف بعد إزالة الأطباق. إذا كانت فعلاً قادرة جداً، انتظر الى أن يبرد الجهاز ونظفها بقطعة قماش جافة.



30



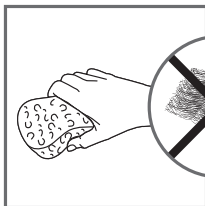
29

32-31

إذا كنت لا ترغب في أن تغسل أطباق الطهي في جلاية الصحن، استعمل الماء الساخن والقليل من السائل التنظيف، ثم اغسلها جيداً لإزالة أي بقايا. امسحها بعناية بمنشفة ورقية.

لا تستخدم اسفنجات معدنية، أو اسفنجات من الصوف المعدني، أو المنظفات الكاشطة لتنظيف أي جزء من أجزاء الشواية، استخدم فقط اسفنجات النايلون أو اسفنجات التنظيف الغير المعدنية.

افرج صينية التنقيط، وأغسلها بالماء والصابون المخفف، ثم جففها تماماً بمنشفة ورقية.



32



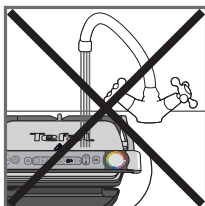
31

33 لتنظيف غطاء الشواية، امسحها بأسفنج رطبة ودافئة، ثم جففه بقطعة قماش جافة.

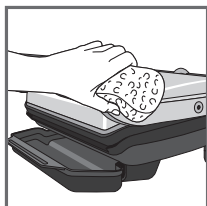
34 لا تغمر جسم الشواية بالماء ولا بأي سائل آخر.

35 يُرجى الحرص دائماً أن تكون الشواية نظيفة وجافة قبل تخزينها.

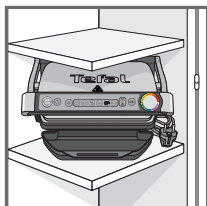
أية إصلاحات للجهاز يجب أن تتم بواسطة أحد ممثلي مركز الخدمة المعتمدة.



34



33

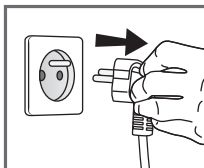


35

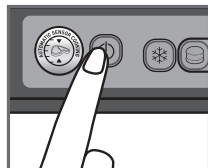


26 اضغط على زر تشغيل / إيقاف لإيقاف الجهاز.

27 افصل الجهاز عن المقبس الكهربائي في الحائط.

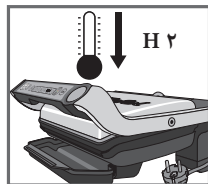


27



26

28 دعه لكي يبرد لمدة لا تقل عن 2 ساعتين  
لتجنب الحروق العرضية، اترك الشواية لتبرد جيدا قبل  
تنظيفها.

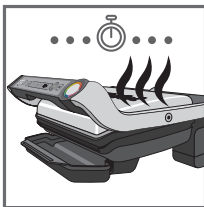


28

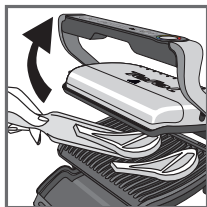


22-23-24

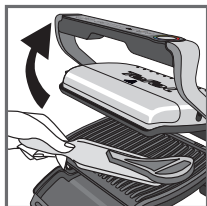
إذا كنت ترغب في طهي الطعام لمختلف الأذواق الشخصية، افتح الشواية واخرج الطعام عندما يصل إلى المستوى المطلوب، ثم أغلق الشواية واستمر بالطهي لنوع آخر من الطعام. وسوف يستمر البرنامج بدورة الطهي وحتى وصولها إلى مستوى "الطهي المكتمل".



23



22



24



25

25 وظيفة الحفاظ على الطعام ساخناً.

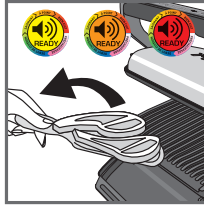
بمجرد الوصول إلى مرحلة "الطهي المكتمل"، تكون دورة الطهي قد انتهت، ويُفعل الجهاز أوتوماتيكياً وضعت الاحتفاظ بالطعام ساخناً، ويتحول المؤشر الضوئي إلى اللون الأحمر، وتبدأ الإشارة الصوتية بالإنطلاق كل 20 ثانية. إذا ترك الطعام على الشواية، سوف يستمر الطهي في حين تبقى أطباق الطهي باردة. يمكنك تفعيل الإشارة الصوتية بالضغط على الزر "OK".

**ملاحظة:** سيقوم نظام السلامة بإيقاف الجهاز أوتوماتيكياً بعد فترة محددة من الوقت.

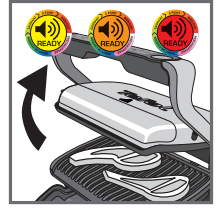




19-20 عندما يظهر اللون المطابق لاختيارك لمستوى الطهي، وتصدر الإشارة الصوتية ، افتح الجهاز وأخرج الطعام.

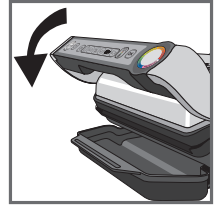


20



19

21 اغلق الجهاز. تضيء لوحة التحكم، وتضع نفسها في وضعية "اختيار البرنامج".  
تعليقات: سيقوم نظام السلامة بإيقاف الجهاز أوتوماتيكياً إذا لم يتم اختيار أي برنامج.



21

### الطهي على التوالي

إذا كنت ترغب في طهي كميات كبيرة، اضبط درجة حرارة الجهاز مرة أخرى (انظر الفصل 2). "التسخين التمهيدي"، بدءاً من النقطة 9)، حتى لو كان الطهي من نفس نوع الطعام أو من نفس البرنامج.

### طهي كميات كبيرة من الطعام:

بمجرد الانتهاء من الدفعة الأولى من الطهي:

1. يُرجى التأكد من أن الجهاز مغلق، ولم تعد هناك بقايا من الطعام في الداخل.
2. تحديد وضعية الطهي الصحيح أو البرنامج (هذه الخطوة ضرورية حتى لو كانت وضعية الطهي هي نفسها وكذلك الأطعمة التي قد انتهت للتو من طهيها)
3. اضغط على الزر "OK" للتسخين التمهيدي. أثناء التسخين التمهيدي، يشير المؤشر الضوئي على مستوى الطهي بالوميض الأحمر.
4. عندما تنتهي فترة التسخين التمهيدي، سوف يصدر عن الجهاز إشارة صوتية تنبيهية، وسيوقف المؤشر الضوئي باللون الأحمر.
5. الجهاز جاهز للإستعمال بمجرد انتهاء التسخين التمهيدي. افتح غطاء الشواية وضع الطعام داخل الجهاز .

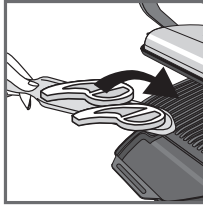
### هام :

- يرجى الملاحظة أنه يجب إجراء التسخين التمهيدي لكل عملية طهي للطعام.
- تذكير: قبل تفعيل التسخين التمهيدي، تأكد من أن الجهاز مغلق ولم تعد هناك بقايا من الطعام في الداخل.
- ثم انتظر انتهاء التسخين التمهيدي قبل فتح الشواية ووضع الطعام داخلها.
- ملاحظة : إذا تم تنشيط دورة التسخين التمهيدي مباشرة بعد نهاية الدورة السابقة، سيتم تخفيض دورة التسخين التمهيدي.

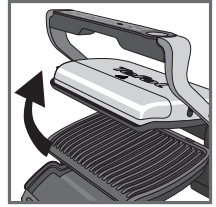


14-15 بعد مرحلة التسخين التمهيدي، يكون الجهاز جاهزاً للإستعمال

افتح الشواية وضع الطعام على طبق الطهي.  
تعليقات: إذا بقي الجهاز مفتوحاً لفترة طويلة جداً، سيقوم نظام السلامة بإيقافه أوتوماتيكياً.



15



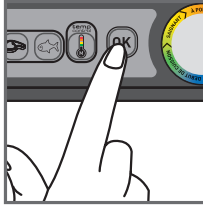
14

16-17 يُعدّل الجهاز أوتوماتيكياً دورة الطهي (الوقت ودرجة الحرارة) حسب سماكة الغذاء وكميته.  
إغلق الجهاز لتبدأ دورة الطهي.

ملاحظة حول القطع الرقيقة جداً من الطعام: إغلق الجهاز، سيبدأ زر "OK" بالوميض، وسوف يبقى المؤشر الضوئي "ثابتاً على اللون الأحمر"، اضغط على "OK" للتأكيد أن الجهاز قد تعرف على الطعام وأن دورة الطهي قد بدأت.

يتحول المؤشر الضوئي لمستوى الطهي إلى اللون الأزرق ثم إلى اللون الأخضر للدلالة على أن عملية الطهي في التقدم (للحصول على أفضل النتائج لا تفتح أو تحرك الطعام أثناء عملية الطهي).

عندما تكون عملية الطهي في مرحلة التقدم، يُطلق الجهاز إشارة صوتية كلما بلغ مستوى معين من الطهي (على سبيل المثال : غير ناضج / أصفر).



17



16

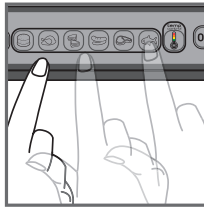
18 حسب درجة الطهي، يتغير لون المؤشر الضوئي. عندما يكون المؤشر الضوئي باللون الأصفر مع إشارة صوتية تنبيهية، يكون طعامك مازال نيئاً، عندما يكون المؤشر الضوئي باللون البرتقالي مع إشارة صوتية تنبيهية، يكون طعامك متوسط الطهي، وعندما يكون المؤشر الضوئي باللون الأحمر، يكون الطعام مكتمل الطهي.

ملاحظة: إذا كنت تحب اللحوم غير ناضجة، اخرج اللحم عندما يتحول المؤشر الضوئي إلى اللون الأخضر. يرجى الملاحظة، وخصوصاً بالنسبة للحوم، فمن الطبيعي أن تختلف نتيجة الطهي حسب النوع والجودة والمصدر.



18

9 إذا كان الطعام الذي ترغب بطهيته مُثلجاً، اضغط على الزر المقابل.

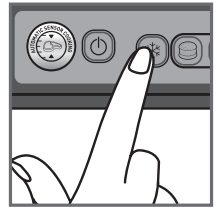


10

10 اختر وضعية الطهي المناسبة حسب نوع الطعام الذي ترغب في طهيته.

نصيحة، بالنسبة للحوم بشكل خاص: قد تختلف نتائج الطهي المعتمدة على البرامج المحددة مسبقاً عن النتائج الأصلية، من قطع الطعام الى النوعية التي يتم فيها الطهي، فهذه البرامج قد تم ضبطها واختبارها على الأغذية ذات النوعية الجيدة.

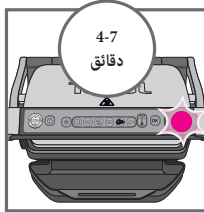
وبالمثل ، يجب أن يؤخذ في الاعتبار سماكة اللحم أثناء الطهي. يجب أن لا تُطهى الأطعمة ذات سماكة أكثر من 4 سم.



9

إذا كنت غير متأكد من وضعية الطهي التي يجب استعمالها، يرجى الرجوع إلى دليل الطهي صفحة 16.

11 اضغط على زر "OK" : فيبدأ الجهاز بالتسخين التمهيدي ويبدأ مؤشر مستوى الطهي الوميض باللون الأحمر  
ملاحظة: إذا قمت بتحديد البرنامج الخطأ، يرجى العودة إلى مرحلة 8.



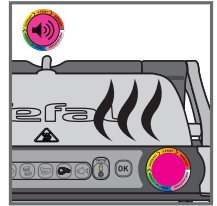
12



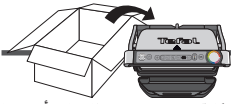
11

13 عندما تُسمع إشارة صوتية ويتوقف مؤشر مستوى الطهي عن الوميض باللون الأحمر، ذلك دليل على أن التسخين التمهيدي قد اكتمل.

تعليقات: في نهاية مرحلة التسخين التمهيدي، إذا بقي الجهاز مغلقاً، سيقوم نظام السلامة بإيقاف الجهاز.



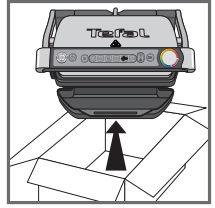
13



- 1 يُرجى نزع كافة مواد التغليف والملصقات أو غيرها من الملصقات سواء في داخل أو خارج الجهاز. الملصق الملون على مؤشر مستوى الطهي يمكن تغييره، حسب اللغة. يمكنك استبدال الملصق بأحد الملصقات من داخل علبة التغليف.
- 2 قبل الإستعمال للمرة الأولى، يجب تنظيف الأطباق بالماء الدافئ والقليل من سائل التنظيف، ثم تُغسل بالماء وتُجفف.



2



1



4

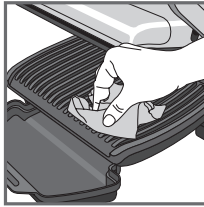


3

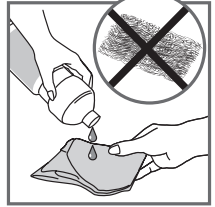
- 3-4 ضع صينية التنظيف القابلة للفصل في مقدمة الجهاز.



- 5 للحصول على أفضل النتائج امسح أطباق الطهي بمنشفة ورقية مغموسة في زيت الطهي قليلا، لتحسين أداء الطلاء الغير لاصق.
- 6 امسح أي زيت فائض باستخدام منشفة مطبخ ورقية نظيفة.
- 7 يُرجى التأكد أن اللوحات العلوية والسفلية قد وضعت بشكل صحيح في المنتج، لا تُفعل التسخين التمهيدي بدون الأطباق، أوصل الجهاز بالتيار الكهربائي. (يُرجى الملاحظة على أن يكون السلك الكهربائي ممدداً الى آخره).

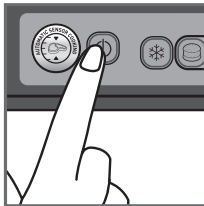


6

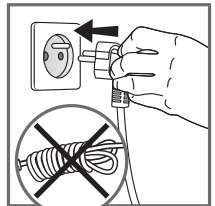


5

- 8 اضغط على المفتاح تحذير : يُرجى الحرص والتأكد من عدم وجود بقايا طعام بين الأطباق.



8



7

## دليل ألوان المؤشر الضوئي لمستوى الطهي

### بدابة الطهي



أخضر

أثناء عملية الطهي ، فإن الجهاز سيبقي مشيراً إلى المستخدم أن "الطهي غير ناضج" (أصفر) سوف يتم التوصل قريباً الى الطهي المكتمل.



أزرق

بدابة الطهي

### التسخين التمهيدي



أحمر مستقر

نهاية التسخين التمهيدي  
يمكنك وضع الطعام



وميض باللون الأحمر  
انتظر

### للحفاظ على سخونة "30" تقريباً"



وميض ضوئي باللون الأحمر  
نهاية عملية الطهي "طهي مكتمل".

### طهي - جاهز للتناول



أحمر

طهي " ناضج"  
نهاية الطهي



برتقالي

طهي "متوسط"



أصفر

طهي "غير ناضج"



وميض باللون الأبيض  
خلل في المنتج

يُرجى مراجعة "دليل استكشاف الأعطال".  
اتصل بفريق خدمة الزبائن



أحمر ثابت

تم اختيار وضعية التشغيل اليدوي، او قد تم تفعيلها أوتوماتيكياً، انظر فقرة "استكشاف الأعطال" على صفحة 17.

## دليل برامج الطهي

وضعية التشغيل اليدوي: سواء تقليدي  
للتشغيل اليدوي ، بما في ذلك 4 إعدادات  
لدرجات حرارة مختلفة.  
(من 110 درجات مئوية إلى 275 درجة  
مئوية)



بانيني / ساندويتشات



الأسماك



النقانق / لحم الضأن



برغر

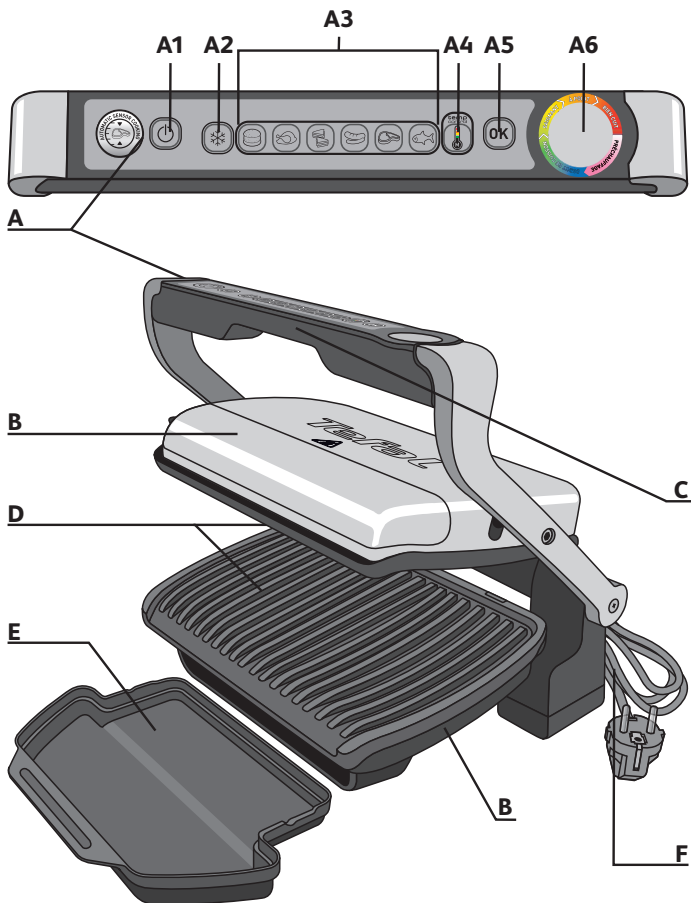


الدواجن



للحوم الحمراء






## الوصف

A	لوحة التحكم	A4	4 ضوابط للحرارة في وضعية التشغيل اليدوي؛ انظر الوضع اليدوي المحدد في دليل البدء السريع
A1	زر تشغيل / توقف	A5	موافق زر
A2	وضعية الطعام المثلج	A6	مؤشر مستوى الطهي
A3	برامج الطهي	B	جسم
C	تناول		
D	أطباق الطهي		
E	صينية التنقيط		
F	السلك الكهربائي		

- لا تضع الجهاز على / أو بالقرب من الأسطح الساخنة أو الزلقة. يجب أن لا يكون السلك الكهربائي قريباً أو يلامس الأجزاء الساخنة من الجهاز، ولا يمر بالقرب من مصدر للحرارة أو يستقر على حافة حادة.
- لا تضع أواني الطهي على أسطح الطهي في الجهاز.
- لا تقطع الطعام مباشرة على الأطباق.
- لا تستخدم الإسفنجات المعدنية أو ذات الأسلاك، أو المساحيق الكاشطة لأن هذا قد يؤدي إلى تلف الطلاء الغير لاصق.
- لا تحرك الجهاز عندما يكون قيد الإستعمال.
- لا تحمل الجهاز بواسطة المقبض ولا بواسطة الأسلاك المعدنية.
- لا تشغيل الجهاز عندما يكون فارغاً.
- لا تضع رقائق الألمنيوم أو أي شيء آخر بين الطبق والطعام أثناء الطهي.
- لا تسحب صينية تجميع الشحوم أثناء الطهي. إذا امتلأت صينية تجميع الشحوم أثناء الطهي: دع الجهاز ليبرد قبل تفريغها.
- لا تضع الأطباق الساخنة على سطح هش أو تحت الماء.
- للحفاظ على خصائص الطلاء الغير لاصق، تجنب تعريض الجهاز للتسخين المفرط عندما يكون فارغاً.
- يجب عدم التعامل مع الأطباق وهي ساخنة.
- لا تطهو الطعام في رقائق الألمنيوم.
- لتجنب إتلاف المنتج ، لا تستخدم وصفات الطهي الملتهبة في أي وقت.
- لا تضع رقائق الألمنيوم أو أي شيء آخر بين الأطباق و بين عنصر التسخين.
- لا تسخن أو تطهو الطعام عندما تكون الشواية مفتوحة.
- لا تسخن الجهاز دون وجود أطباق الطهي بداخله.

### نصيحة / معلومات

- شكراً لشرائكم هذا الجهاز، الذي أعد للاستخدام المنزلي فقط.
- من أجل سلامتك، يخضع هذا الجهاز لجميع القوانين والمعايير السارية المفعول -قانون التيار المنخفض - قانون التوافقية الكهرومغناطيسية - قانون البيئة - القوانين التي لها اتصال بالطعام.
- عند الاستعمال للمرة الأولى، قد تظهر رائحة طفيفة وقليل من الدخان خلال الدقائق الأولى.
- تتبع شركتنا سياسة مستمرة في البحث والتطوير، ومن الممكن أن يتم تعديل هذه المنتجات دون إشعار مسبق.
- لا تستهلك المواد الغذائية التي تم اتصالها بالأجزاء التي عليها هذا الشعار .
- إذا كان الطعام سميكا جداً، فإن نظام السلامة سيوقف الجهاز عن العمل.

### البيئة

#### حماية البيئة أولاً !

- ① يحتوي هذا الجهاز على مواد ذات قيمة، يمكن استردادها أو إعادة تدويرها.
- ➔ دعه لدى مركز تجميع المهملات المدني.



- لا تستعمل وصلة كهربائية. في حال تحملت مسؤولية ذلك، استعمل وصلة كهربائية في حالة جيدة، مَزُوْدَة بمقبس كهربائي مؤرض، ومناسبة من حيث القوة والقدرة على التحمل. يُرجى اتخاذ الاحتياطات اللازمة للحؤول دون أن يتعرّض أحد المارة بالسلك الكهربائي أو الوصلة الكهربائية.
- أوصل الجهاز دائماً الى مقبس كهربائي مؤرض.
- يُرجى التأكد أن القوة الكهربائية عندك تتوافق تماماً مع القوة التي يتطلبها الجهاز والواردة ببياناتها في لوحة تعريف المنتج في الجزء السفلي من الجهاز.
- استعمل الإسفنجة والماء الدافئ وسائل التنظيف لتنظيف أطباق الطهي.
- لا تغمر الجهاز، السلك الكهربائي التابع له بالماء أو بأي سائل آخر.
- **تحذير:** لا تسخن الجهاز تسخيناً عادياً أو تسخيناً تمهيدياً دون وجود طبقي (2) الطهي داخل الشواية.

## يُرجى القيام بما يلي :

- يُرجى قراءة التعليمات الواردة في هذه النشرة بعناية، فهي تعليمات مشتركة لمختلف فئات الأجهزة حسب الملحقات المرفقة مع كل الجهاز، ويُرجى الاحتفاظ بها في مُتناول اليد.
- في حال حصول حادث، اغسل مكان الحرق فوراً بالماء البارد، واستدع الطبيب إذا لزم الأمر.
- قبل الاستعمال للمرة الأولى، اغسل الأطباق (انظر الفقرة 5)، اسكب القليل من زيت الطعام في الأطباق وامسحها بقطعة قماش ناعمة أو بورقة مطبخ.
- حدد مكان مرور السلك الكهربائي بعناية، في حال استخدمت وصلة كهربائية أم لا، بحيث يمكن للضيوف التحرك بحرية حول الطاولة دون أن يتعرّض أحدهم بالسلك.
- قد تُشكل أبخرة الطهي خطراً على الحيوانات التي لديها جهازاً تنفسياً حساساً، خصوصاً الطيور. ننصح أصحاب الطيور إبقاء طيورهم بعيداً عن منطقة الطهي.
- يُرجى الحفاظ دائماً على الجهاز بعيداً عن متناول الأطفال.
- يُرجى التحقق أن وجهي الطبق نظيفان قبل الإستعمال.
- لمنع تلف الأطباق، يُرجى استخدامها فقط على الأجهزة التي صممت من أجلها (على سبيل المثال، لا تضعها في الفرن، على سخان الغاز أو على لوحة تسخين كهربائية ، وما إلى ذلك).
- تأكد من أن الأطباق مستقرة بشكل جيد ومثبتة بشكل صحيح في الجهاز. استعمل فقط الأطباق المرفقة مع الأجهزة أو التي تم شراؤها من مركز الخدمة المعتمد.
- استعمل دائماً ملعقة خشبية أو بلاستيكية لتجنب إتلاف أطباق الطبخ.
- استعمل فقط القطع أو الملحقات المرفقة مع الجهاز أو التي تم شراؤها من مركز خدمة معتمد. لا تستعملها في أجهزة أو آنية أخرى.

## يُرجى عدم القيام بما يلي:

- لا تستعمل الجهاز خارج المنزل.
- لا تترك الجهاز غير مراقب عندما يكون موصولاً بالتيار أو قيد الإستعمال.
- لمنع الجهاز من التسخين المفرط، لا تضعه في زاوية أو تحت خزانة الحائط.
- لا تضع الجهاز مباشرة على سطح هش (طاولة زجاجية، مفرش مائدة، وأثاث من الموبيليا، الخ) أو على مُسطح ناعم مثل منشفة الشاي ..
- لا تضع الجهاز تحت خزانة مُعلّقة على الحائط أو على الرف أو بالقرب من مواد قابلة للاشتعال مثل الستائر، والستائر السمكية أو الجدار المُعلّق.



## إرشادات من أجل السلامة ضوابط هامة للسلامة

إرشادات حول استخدام وصيانة وتركيب المنتج: من أجل سلامتك، يرجى قراءة جميع فقرات دليل التعليمات بما في ذلك الصور التوضيحية المرتبطة بها.

- لم يُعد هذا الجهاز للإستعمال في التطبيقات والأحوال التالية، ولن تُغطي الضمانة ما يلي:
  - أماكن الطهي للموظفين في المحلات التجارية والمكاتب وغيرها من بيئات العمل؛
  - المزارع؛

- من قبل النزلاء في الفنادق والموتيلات وغيرها من أماكن السكن المشابهة؛
- أماكن الفطور وغرف النوم.


- قبل الإستعمال للمرة الأولى، يُرجى نزع كافة مواد التغليف والملصقات أو غيرها من الملحقات سواء في داخل أو في خارج الجهاز.

- لم يُعد هذا الجهاز للإستعمال من قبل أشخاص (بمن فيهم الأطفال) ممن يُعانون من انخفاض في قدراتهم الحسية أو العقلية، أو ممن لا يملكون الخبرة والمعرفة، ما لم يتم تزويدهم بالتعليمات والإرشادات بشأن استخدام الجهاز، تحت إشراف شخص بالغ مسؤول عن سلامتهم. يجب مراقبة الأطفال للتأكد من أنهم لا يلعبون بالجهاز واتخاذهم كلعبة من ألعابهم.

- يمكن أن يُستعمل هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين تزيد أعمارهم عن الثامنة (8)، أو الأشخاص ممن يُعانون من انخفاض في قدراتهم الحسية أو العقلية، أو ممن لا يملكون الخبرة والمعرفة، إذا تم تزويدهم بالتعليمات والإرشادات بشأن استخدام الجهاز، وأدركوا الأخطار التي تنطوي على الإستعمال الخاطيء. لا يُسمح للأطفال القيام بأعمال التنظيف والصيانة ما لم تزيد أعمارهم عن الثامنة (8) من العمر، وتحت إشراف الكبار.

- يُرجى الحفاظ على الجهاز والسلك الكهربائي التابع له بعيداً عن متناول الأطفال ممن هم تحت سن (8) الثامنة.

- لا تترك الجهاز غير مراقب عندما يكون قيد الإستعمال.

-  قد تكون أسطح المنتج التي يمكن الوصول إليها حارة جداً عندما يكون الجهاز قيد التشغيل. لا تلمس الأسطح الساخنة من المنتج.

- لم يُعد هذا الجهاز ليتم تشغيله بواسطة جهاز توقيت خارجي أو نظام مستقل للتحكم عن بعد.
- مدد السلك الكهربائي التابع للجهاز بشكل كامل قبل توصيله بالتيار الكهربائي.

- إذا كان السلك الكهربائي تالفاً، يجب أن يُستبدل بسلك كهربائي جديد بواسطة الشركة المصنعة أو بواسطة مركز خدمة ما بعد البيع لكي تتجنب أي خطر.

EN	2-15
AR	29-16