

# Tefal®

## OptiGrill™ Smart

FR  
NL  
DE  
EN  
IT  
ES  
PT  
EL



### Compatibility:

 Download on the  
**App Store** iPhone 4S or newer model,  
iPad 3 / iPad mini  
or newer model.


 **GET IT ON  
Google Play** Android™ 4.3 or newer.

Apple, the Apple logo, iPhone, and iPad are trademarks of Apple Inc., registered in the U.S. and other countries. App Store is a service mark of Apple Inc. Android, Google Play and the Google Play logo are trademarks of Google Inc.

**Mode d'emploi - Instructies voor gebruik**  
**Bedienungsanleitung - Instructions for use - Istruzioni d'uso**  
**Instrucciones de uso - Manual de instruções - Οδηγίες χρήσης**

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

**Utilisation, entretien et installation de ce produit : pour votre sécurité, veuillez consulter les diverses rubriques de ce manuel et les schémas correspondants.**

- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieur ou par un système de commande à distance séparé. Les appareils connectés peuvent être pilotés par un smartphone ou une tablette suivant les instructions du fabricant.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique. Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :
  - dans les coins de cuisine réservés au personnel dans 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.
- Enlever tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, 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.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne doivent pas jouer avec l'appareil et utiliser l'appareil comme un jouet.
- Ne jamais utiliser l'appareil sans surveillance.
-  La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement. Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Dérouler entièrement le cordon.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant,

son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

- N'utilisez pas de rallonge. Si vous utilisez une rallonge, choisissez-la avec un diamètre de cordon équivalent, dotée d'une prise de terre et adaptée à la puissance de l'appareil. Prenez toutes les précautions nécessaires pour empêcher qu'une personne ne trébuche sur un cordon de rallonge.
- Ne brancher l'appareil que sur une prise avec terre incorporée.
- Vérifier que l'installation électrique est compatible avec la puissance et la tension indiqués sous l'appareil.
- Cet appareil ne doit pas être immergé. Ne jamais plonger dans l'eau l'appareil ni le cordon.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.
- Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

**ATTENTION :** Ne pas faire chauffer ou préchauffer le grill sans les 2 plaques à l'intérieur.

## À faire


- Lire attentivement et garder à portée de main les instructions de cette notice, communes aux différentes versions suivant les accessoires livrés avec votre appareil.
- Si un accident se produit, passez de l'eau froide immédiatement sur la brûlure et appelez un médecin si nécessaire.
- Lors de la première utilisation, lavez les plaques (voir paragraphe 5), versez un peu d'huile sur les plaques et les essuyez avec un chiffon doux.
- Veillez à l'emplacement du cordon avec ou sans rallonge, prendre toutes les précautions nécessaires afin de ne pas gêner la circulation des convives autour de la table de telle sorte que personne ne s'entrave dedans.
- Les fumées de cuisson peuvent être dangereuses pour les animaux ayant un système de respiration particulièrement sensible, comme les oiseaux. Nous conseillons aux propriétaires d'oiseaux de les éloigner du lieu de cuisson.
- Toujours mettre l'appareil hors de portée des enfants.
- Vérifiez que les deux faces de la plaque soient bien nettoyées avant utilisation.
- Pour éviter de détériorer les plaques, utilisez celles-ci uniquement sur l'appareil pour lequel elles ont été conçues (ex : ne pas les mettre dans un four, sur le gaz ou une plaque électrique...).
- Veillez à ce que les plaques soient stables, bien positionnées et bien clipsées sur la base de l'appareil. N'utilisez que les plaques fournies ou acquises auprès du centre de service agréé.

- Pour préserver le revêtement des plaques de cuisson, toujours utiliser une spatule plastique ou en bois.
- 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.

## À ne pas faire

- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne jamais brancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Pour éviter la surchauffe de l'appareil, ne pas le placer dans un coin ou contre un mur.
- Ne jamais placer votre appareil directement sur un support fragile (table en verre, nappe, meuble verni...) ou sur un support de type nappe plastique.
- Ne jamais placer l'appareil sous un meuble fixé au mur ou une étagère ou à côté de matériaux inflammables comme des stores, des rideaux, des tentures.
- Ne pas placer l'appareil sur ou près de surfaces glissantes ou chaudes, ni laisser le cordon pendre au-dessus d'une source de chaleur (plaques de cuisson, cuisinière à gaz...).
- Ne pas poser d'ustensiles de cuisson sur les surfaces de cuisson de l'appareil.
- Ne pas couper directement sur les plaques.
- Ne jamais utiliser d'éponge métallique, ni de poudre à récurer afin de ne pas endommager la surface de cuisson (revêtement antiadhésif).
- Ne pas déplacer l'appareil durant son utilisation.
- Ne pas porter l'appareil par la poignée ou les fils métalliques.
- Ne jamais utiliser l'appareil à vide.
- Ne jamais interposer de feuille d'aluminium ou tout autre objet entre les plaques et les aliments à cuire.
- Ne pas retirer le plateau de récupération de graisses pendant la cuisson. Si le plateau de récupération de graisse est plein durant la cuisson, laissez refroidir l'appareil avant de le vider.
- Ne pas poser la plaque chaude sous l'eau ou sur une surface fragile.
- Pour conserver les qualités anti-adhésives du revêtement, évitez de laisser chauffer trop longtemps à vide.
- Les plaques ne doivent jamais être manipulées à chaud.
- Ne pas faire de cuisson en papillote.
- Pour éviter d'abîmer votre appareil, ne jamais réaliser de recettes flambées sur celui-ci.
- Ne jamais interposer de feuille d'aluminium ou tout autre objet entre les plaques et les résistances.
- Ne jamais faire chauffer ou faire des cuissons en position « grill ouvert ».
- Ne jamais faire chauffer l'appareil sans les plaques de cuisson.

## Conseils/Informations

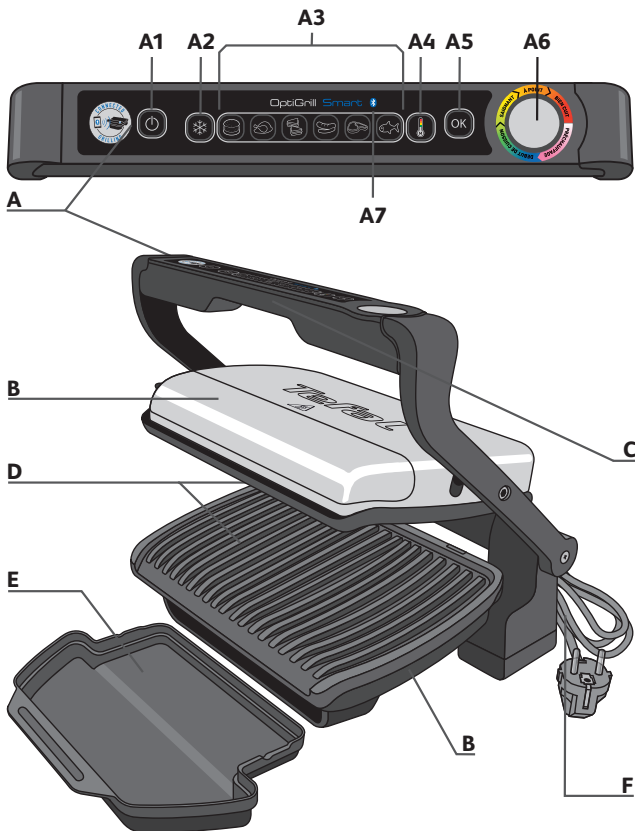
- Merci d'avoir acheté cet appareil, destiné uniquement à un usage domestique.
- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, Compatibilité Electromagnétique, Matériaux en contact des aliments, Environnement...).
- Lors de la première utilisation, un léger dégagement d'odeur ou de fumée peut se produire.
- Pour nettoyer les plaques de cuisson, utiliser une éponge, de l'eau chaude et du liquide vaisselle.
- Notre société se réserve le droit de modifier à tout moment, dans l'intérêt du consommateur, les caractéristiques ou composants de ses produits.
- Tout aliment liquide ou solide entrant en contact avec les pièces marquées du logo  ne peut être consommé.
- Si les aliments sont trop épais, le système de sécurité interdit la mise en marche de l'appareil.
- La résistance ne se nettoie pas. Si elle est vraiment sale, attendre son complet refroidissement et la frotter avec un chiffon sec.

## Environnement



### Participons à la protection de l'environnement !

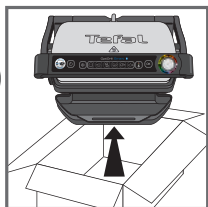
- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➔ Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.



## Description

<b>A</b>	Tableau de bord	<b>A4</b>	Mode manuel de 4 réglages de température / voir quick start guide spécifique mode manuel	<b>B</b>	Corps de l'appareil
<b>A1</b>	Bouton marche/arrêt	<b>A5</b>	Bouton OK	<b>C</b>	Poignée
<b>A2</b>	Mode surgelé	<b>A6</b>	Indicateur de niveau de cuisson	<b>D</b>	Plaques de cuisson
<b>A3</b>	Programmes de cuisson	<b>A7</b>	Voyant Bluetooth	<b>E</b>	Plateau de récupération de jus
				<b>F</b>	Cordon d'alimentation

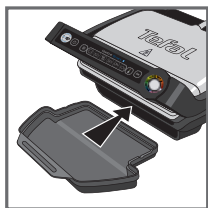
# Préparation



1



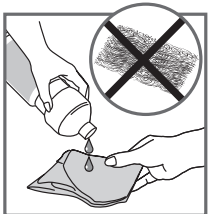
2



3



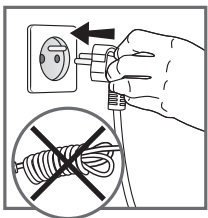
4



5



6



7

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 liquide vaisselle, rincez et séchez soigneusement.

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

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

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

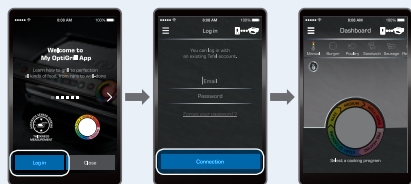
7 Assurez-vous que les plaques supérieures et inférieures sont correctement positionnées dans le produit. Ne lancez pas le préchauffage sans plaques. Branchez l'appareil sur le secteur. (Notez que le cordon doit être entièrement déroulé).



## 1 Téléchargez l'application et synchronisez votre OptiGrill



1-2



3

## 2 Démarrez la cuisson...



4

1 Téléchargez l'application Mon OptiGrill dans l'App Store ou dans Play Store pour Android™ via votre tablette ou votre smartphone. Activez la fonction Bluetooth® sur votre tablette ou votre smartphone. Branchez votre OptiGrill Smart puis allumez-le en appuyant sur le bouton Marche/Arrêt.

2 Sélectionnez votre OptiGrill Smart et suivez les instructions de l'application pour synchroniser votre OptiGrill.

**NB:** pour synchroniser votre OptiGrill Smart, maintenez le bouton "OK" appuyé quelques secondes. Le voyant led Bluetooth clignote pendant la phase de synchronisation, puis devient fixe une fois synchronisé.

3 Créez votre compte et profitez de l'application Mon OptiGrill.

**Voir p. 10 pour créer et utiliser vos profils personnalisés**

4 Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt.

**Attention :** assurez-vous qu'il n'y a pas d'aliments entre les plaques.



5

- 5 Pour démarrer le préchauffage, ouvrez le tableau de bord de l'application.

Lorsqu'il est connecté à l'appareil, le voyant Bluetooth du produit est fixe. En mode déconnecté, le voyant est éteint.



6

- 6 Choisissez un programme de cuisson dans le tableau de bord de l'application et cliquez sur "OK" sur le bouton de l'OptiGrill.

En mode connecté, le bouton "OK" s'allume en bleu.

**Attention :** assurez-vous qu'il n'y a pas d'aliments entre les plaques.

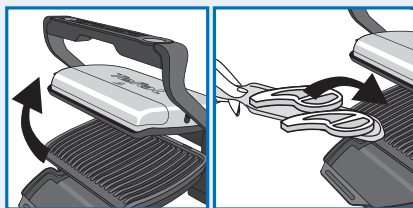
Si vous souhaitez cuire un aliment congelé, appuyez sur le bouton correspondant.



7

- 7 Après avoir cliqué sur "OK", le préchauffage démarre. L'application vous avertit que le préchauffage est terminé et émet un "bip".





8

9

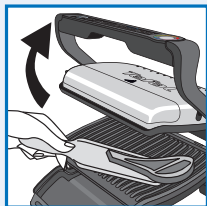


10



11

12



13

**8-9** Une fois le préchauffage terminé, l'appareil est prêt à l'emploi.

Ouvrez le grill et placez vos aliments sur la plaque de cuisson.

**Remarques :** si l'appareil reste ouvert trop longtemps, le système de sécurité éteint l'appareil automatiquement.

**10** L'application Mon OptiGrill indique que la cuisson a commencé. Attendez alors que la cuisson désirée soit atteinte.

Voir l'étape 14 pour personnaliser vos préférences de cuisson avec les profils personnalisés.

**11-12-13** Si vous souhaitez cuisiner les aliments selon différents goûts, ouvrez le grill et retirez les aliments lorsque le niveau de cuisson souhaité est atteint, puis refermez le grill et poursuivez la cuisson des autres aliments. Le programme poursuivra son cycle de cuisson jusqu'à atteindre le niveau "bien cuit".



## Créez vos profils personnalisés



Créez un nouveau profil en choisissant une image, un son et une catégorie et en complétant vos préférences.

## Cuisez avec vos profils personnalisés <sup>14</sup>

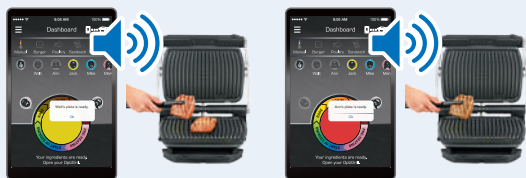


Programmez une cuisson personnalisée en sélectionnant un mode de cuisson et en plaçant les profils sur les niveaux de cuisson souhaités. Appuyez sur le profil pour le positionner sur la roue, puis déplacez-le en le faisant glisser avec votre doigt. Les ajouts et positionnements peuvent être modifiés à tout moment. Appuyez sur le bouton "OK" sur votre OptiGrill pour démarrer le préchauffage. Suivez les étapes de l'application pour démarrer le processus de cuisson.



14

**Remarque pour les aliments d'épaisseur très mince :** fermez l'appareil, le bouton "OK" va clignoter et le voyant va s'allumer en "violet fixe", appuyez sur "OK" pour vous assurer que l'appareil reconnaît les aliments et que le cycle de cuisson démarre.



15

## 15 Surveillez votre cuisson personnalisée :

l'application émet une sonnerie lorsque le niveau de cuisson est atteint. Retirez votre portion de l'OptiGrill et fermez le couvercle pour continuer la cuisson.



16

#### 16 Fonction de maintien au chaud

Lorsque le niveau de cuisson bien cuit est atteint, la cuisson est terminée, l'appareil active automatiquement la fonction de maintien au chaud, le voyant lumineux devient rouge et l'appareil commence à émettre un signal sonore toutes les 20 secondes. Si des aliments sont laissés sur le gril, ils continueront de cuire pendant que les plaques de cuisson refroidissent. Vous pouvez désactiver le signal sonore en appuyant sur le bouton "OK".

**Remarque :** le système de sécurité éteint l'appareil automatiquement au bout d'un certain temps.



17

17 Fermez l'appareil. Le panneau de commande s'allume et se règle sur le mode "choix du programme".

**Remarque :** le système de sécurité s'éteint automatiquement si aucun programme n'est sélectionné.

## Cuissons successives

Si vous désirez faire cuire plus d'aliments, veuillez mettre à température à nouveau l'appareil (reportez-vous à la section 2. « Préchauffage », à partir du point 4), même s'il s'agit du même type d'aliment ou du même programme.

### 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 être utilisé une fois le préchauffage terminé.  
Soulevez le couvercle du gril et mettez les aliments à l'intérieur de l'appareil.

### Important :

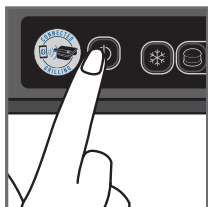
- Veuillez noter que le préchauffage est obligatoire pour chaque nouvelle tournée ou cuisson.  
Rappel : avant de lancer le préchauffage, assurez-vous que l'appareil est fermé et qu'il n'y a pas d'aliments à l'intérieur.
- Attendez ensuite que le préchauffage soit terminé avant d'ouvrir le gril et de 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.

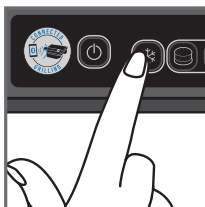
# Cuisson non connectée



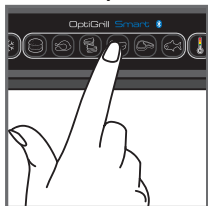
## 1 Commencez à cuisiner avec votre OptiGrill



1



2



3

1 Appuyez sur le bouton Marche / Arrêt.

**Attention** : assurez vous qu'il n'y a pas d'aliments entre les plaques.

2 Si vous souhaitez cuire un aliment congelé, appuyez sur le bouton correspondant.

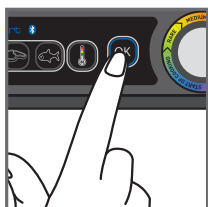
3 Sélectionnez le mode de cuisson correspondant au type d'aliment à cuire.

**Astuce pour la viande** : les résultats de cuisson des programmes préselectionnés peuvent varier selon l'origine, les morceaux et la qualité des aliments : les programmes ont été conçus et testés pour des aliments de bonne qualité.

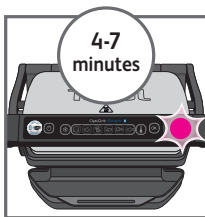
De même, l'épaisseur de la viande doit être prise en compte durant la cuisson, ne faites pas cuire d'aliments dont l'épaisseur est supérieure à 4 cm.

## 2 Préchauffage

En cas de doute sur le mode de cuisson à utiliser, reportez-vous aux guides de cuisson page 19.



4



5

4 Appuyez sur le bouton "OK" : l'appareil se met en mode de préchauffage et le voyant indiquant la cuisson clignote en violet. En mode déconnecté, le bouton "OK" s'allume en rouge.

**NB** : si vous avez sélectionné le mauvais programme, revenez à l'étape 1.

5 Attendez 4 à 7 minutes.

6 Une alerte sonore se déclenche et le voyant indiquant la cuisson s'arrête de clignoter en violet une fois le préchauffage terminé.



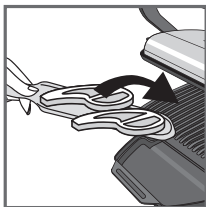
6

**Remarques** : à la fin du préchauffage, si l'appareil reste fermé, le système de sécurité éteint l'appareil.

### 3 Cuisson...



7



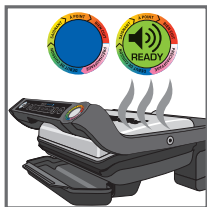
8



9



10



11

7-8 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

9-10

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.

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

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).

11 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.

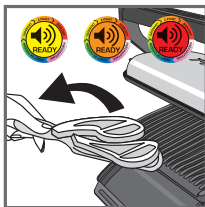
FR

non connectée

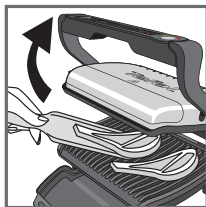
### 3 ...Cuisson



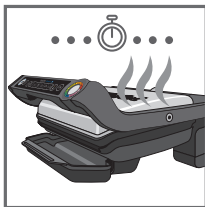
12



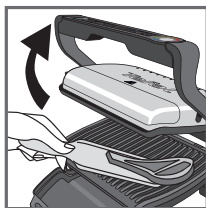
13



14



15



16



17

**12-13** Lorsque la couleur correspondant à votre choix du degré de cuisson apparaît et que le signal sonore retentit, ouvrez l'appareil et retirez vos aliments.

**14-15-16** En fonction des préférences personnelles 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 ».

#### 17 Fonction de maintien au chaud

Lorsque le niveau bien cuit est atteint, la cuisson est terminée, 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.



18

- 18 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.

## Cuissons successives

Si vous désirez faire cuire plus d'aliments, veuillez mettre à température à nouveau l'appareil (reportez-vous à la section 2. « Préchauffage », à partir du point 4), même s'il s'agit du même type d'aliment ou du même programme.

### 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 être utilisé une fois le préchauffage terminé.  
Soulevez le couvercle du gril et mettez les aliments à l'intérieur de l'appareil.

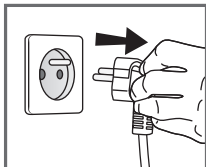
### Important :

- Veuillez noter que le préchauffage est obligatoire pour chaque nouvelle tournée ou cuisson. 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 gril et de mettre des aliments à l'intérieur.

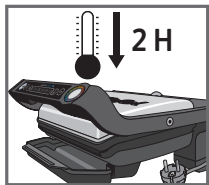
**Remarque :** si le nouveau cycle de préchauffage est lancé immédiatement après la fin du cycle précédent, le temps de préchauffage sera plus court.



1



2



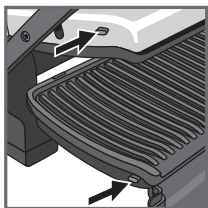
3

- 1 Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour éteindre l'appareil.
- 2 Débranchez l'appareil.

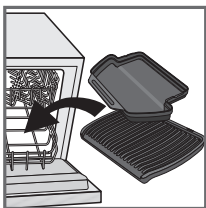
- 3 Laissez refroidir pendant au moins 2 heures.

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

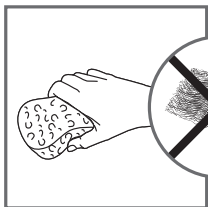




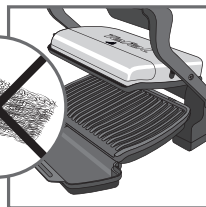
4



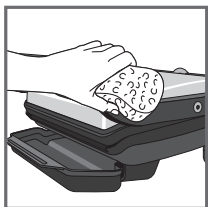
5



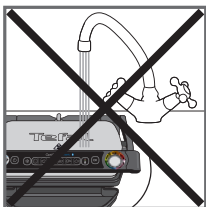
6



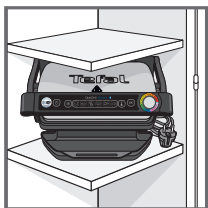
7



8



9



10

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

5 Le plateau 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 (les résistances) ne doivent jamais être nettoyés après que les plaques aient été enlevées. S'ils sont très sales, attendez que l'appareil ait complètement refroidi et nettoyez-les à l'aide d'un chiffon sec.

6-7 Si vous ne voulez pas mettre les plaques au lave-vaisselle, utilisez de l'eau chaude et un peu de liquide 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 récureur 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 plateau 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.

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


















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

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










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

FR

# Guide de dépannage

























Problème	Cause	Solution
Boutons  clignotant +  Indicateur vert fixe + Bouton  clignotant	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mise en marche de l'appareil ou démarrage d'un cycle de cuisson auto avec aliments et sans préchauffage des plaques (le mode manuel est automatiquement mis en marche).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>2 options possibles :               <ul style="list-style-type: none"> <li>Sélectionnez la température en appuyant sur le bouton  puis sur « OK ». Laissez cuire tout en surveillant la cuisson (car utilisation en mode manuel).</li> <li>Arrêtez l'appareil, retirez la nourriture, fermez correctement l'appareil, reprogrammez l'appareil et attendez la fin du préchauffage.</li> </ul> </li> </ul>
L'appareil s'arrête tout seul pendant le cycle de préchauffage ou de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'appareil est resté ouvert trop longtemps en cours de cuisson.</li> <li>L'appareil est demeuré au repos trop longtemps après la fin du préchauffage ou du maintien au chaud.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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 Tefal local.</li> </ul>
 Indicateur blanc clignotant + bouton  /  /  /  /  clignotant + bip intermittent	<ul style="list-style-type: none"> <li>Défaillance de l'appareil.</li> <li>Appareil rangé ou utilisé dans un local trop froid.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Débranchez , rebranchez immédiatement votre appareil et relancez un cycle de préchauffage. Si le problème persiste, contactez le service clientèle.</li> </ul>
L'appareil ne produit plus de signaux sonores.		
 Indicateur blanc clignotant + bouton  clignotant + signal sonore continu	<ul style="list-style-type: none"> <li>Panne de l'appareil</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Débranchez l'appareil et contactez votre service clientèle.</li> </ul>
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"> <li>Votre nourriture a une épaisseur supérieure à 4 cm.</li> <li>Vous n'avez pas entièrement ouvert le gril pour mettre en place la nourriture.</li> <li>Aliment non détecté <b>L'aliment est trop mince, « OK » clignote.</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'épaisseur de l'aliment ne doit pas être supérieure à 4 cm.</li> <li>Ouvrez complètement le gril, puis refermez-le.</li> <li>Confirmez le début de la cuisson en appuyant sur le bouton .</li> </ul>
L'appareil se met en mode manuel +  Indicateur rouge clignotant + bouton  temp control et  allumés fixe	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le temps de préchauffage n'est pas complètement écoulé.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Laissez cuire tout en surveillant la cuisson (car utilisation en mode manuel) ou</li> <li>Arrêtez le gril, retirez les aliments, fermez le gril, sélectionnez à nouveau le programme souhaité et attendez la fin du préchauffage.</li> </ul>

# Guide de cuisson (programmes automatiques)

Programme dédié	Indicateur de couleur du degré de cuisson		
			
 Viande rouge	Saignant	À point	Bien cuit
 Steak haché	Saignant	À point	Bien cuit
 Panini/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
<b>Pain</b>	Tranches de pain, croque monsieur grillés			
	Hamburger : (après pré-cuisson de la viande)			
<b>Viandes et volailles</b>	Filet de porc (désossé), longe de porc			
	Agneau (désossé)			
	Aiguillettes de poulet congelées ❄️			
	Poitrine de porc			
	Tranche de jambon à cuire			
	Poitrine de poulet marinée			
	Magret de canard			
<b>Poisson</b>	Truite entière			
	Crevettes décortiquées			
	Gambas (décortiquées ou non)			
	Thon			
<b>Mode manuel</b> 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.

# VEILIGHEIDSADVIEZEN BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

**Gebruik, onderhoud en installatie van dit product: voor uw veiligheid vragen we om de verschillende delen van deze handleiding of de bijbehorende afbeeldingen te raadplegen.**

- Dit apparaat is niet bedoeld voor bediening met behulp van een externe timer of aparte afstandsbediening anders dan die die vermeld worden door de fabrikant, zoals een smartphone of tablet.
- Uw apparaat is uitsluitend bedoeld om gebruikt te worden voor huishoudelijk gebruik. Deze is niet ontworpen voor een gebruik in de volgende gevallen, waarvoor de garantie niet geldig is:
  - in kleinschalige personeelskeukens in winkels, kantoren en andere arbeidsomgevingen,
  - door gasten van hotels, motels of andere verblijfsvormen.
- Verwijder de volledige verpakking, de stickers en diverse accessoires, zowel aan de binnenkant als aan de buitenkant van het apparaat.
- Dit apparaat is niet bedoeld om zonder hulp en/of toezicht gebruikt te worden door kinderen of andere personen indien hun fysieke, zintuiglijke of mentale vermogen hen niet in staat stellen dit apparaat op een veilige wijze te gebruiken.
- Er moet toezicht zijn op kinderen zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.
- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of personen zonder ervaring of kennis, indien ze via een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid onder toezicht staan of voorafgaand instructies kregen over het gebruik van het toestel en op de hoogte zijn van de mogelijke risico's.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Schoonmaak en onderhoudswerkzaamheden mogen alleen worden verricht door kinderen boven de 8 jaar die onder toezicht staan.
- Let erop dat kinderen niet met het apparaat spelen of dit als speelgoed gebruiken.
- Het apparaat nooit zonder toezicht gebruiken.
-  Wanneer het apparaat aanstaat, kan de temperatuur hoog oplopen.
- Raak de hete delen van het apparaat niet aan.

- Dit apparaat is niet geschikt om gebruikt te worden in combinatie met een tijdschakelaar of afstandsbediening.
- Rol het snoer volledig uit.
- Wanneer het netsnoer is beschadigd dient deze te worden vervangen door de fabrikant, zijn servicedienst of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon om een gevaarlijke situatie te voorkomen.
- Gebruik geen verlengsnoer. Als er een verlengsnoer wordt gebruikt, moet u ervoor zorgen dat de diameter van de kabel gelijk is aan die van de voedingskabel, het stopcontact geaard is en het snoer geschikt is voor de netspanning van het apparaat. Neem alle nodige voorzorgsmaatregelen om te voorkomen dat iemand over een verlengsnoer valt.
- Sluit het apparaat uitsluitend aan op een geaard stopcontact.
- Controleer of de elektrische installatie geschikt is voor de op het apparaat aangegeven stroomsterkte en spanning.
- Nooit het apparaat en het snoer in water onderdompelen.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of zonder ervaring en kennis, op voorwaarde dat dit onder toezicht gebeurt of zij instructies hebben gekregen inzake het veilige gebruik van het apparaat en dat zij op de hoogte zijn van de risico's waaraan zij zijn blootgesteld. De reiniging en het onderhoud mag niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze minstens 8 jaar oud zijn en bovendien worden begeleid.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- **OPGELET:** De grill niet laten opwarmen of voorverwarmen zonder de twee binnenste platen.

## Doen


- Lees de instructies van deze handleiding aandachtig door en houd ze binnen handbereik; deze handleiding betreft de verschillende modellen, afhankelijk van de meegeleverde accessoires.
- Als iemand zich brandt, koel de brandplek dan onmiddellijk met koud water en schakel, indien nodig, de hulp in van een huisarts.
- Reinig de platen bij het eerste gebruik (zie paragraaf 5). Giet er een beetje olie over en wrijf droog met een zachte doek.
- Zorg ervoor dat u het snoer, met of zonder verlengsnoer, zo neerlegt dat iedereen vrij rond de tafel kan lopen en er niemand over kan struikelen.
- De dampen die tijdens het bereiden van voedsel vrijkomen kunnen gevaarlijk zijn voor (huis)dieren met bijzonder gevoelige luchtwegen, zoals vogels. Wij raden u daarom aan eventuele vogels op een veilige afstand van de plek waar u het apparaat gebruikt te plaatsen.

- Houd het apparaat altijd buiten het bereik van kinderen.
- Controleer of beide zijden van de plaat vóór gebruik goed zijn schoongemaakt.
- Om beschadigingen van de bakplaten te voorkomen dient u deze alleen te gebruiken bij het apparaat waar ze voor bedoeld zijn. (bijv.: niet in een oven plaatsen, op het gas of een elektrische kookplaat...).
- Zorg ervoor dat de platen stabiel zijn, goed geplaatst en vastgekleit op het apparaat. Gebruik alleen de bij het apparaat geleverde bakplaten of platen aangeschaft via een erkend service center.
- Om beschadigingen aan de bakplaten te voorkomen, adviseren wij u altijd een houten of kunststof spatel te gebruiken.
- Gebruik enkel de accessoires die bij het apparaat werden geleverd of werden gekocht bij een erkend servicenter. Niet gebruiken op andere apparaten.

## Niet doen

- Gebruik het apparaat niet buiten.
- De stekker van het apparaat niet in het stopcontact steken indien u het apparaat niet gebruikt wordt.
- Om oververhitting van het apparaat te voorkomen, dient u dit niet in een hoek of tegen een muur te plaatsen.
- Plaats het apparaat nooit rechtstreeks op een kwetsbare ondergrond (glazen tafel, tafelkleed, gelakt meubel...) of op een onstabiele ondergrond, zoals tafelkleden met een verende vulling.
- Plaats het apparaat niet onder een aan de muur bevestigd meubel of wandmeubel of in de nabijheid van andere brandbare materialen zoals (rol)gordijnen, behang, enz.
- Plaats het apparaat niet op of in de buurt van gladde of warme oppervlakken en laat het snoer nooit boven een warmtebron hangen (kookplaat, gasfornuis, enzovoort).
- Plaats geen kookgerei op de kookoppervlakken van het apparaat.
- Snijd het voedsel niet op de platen.
- Gebruik om beschadiging van het bakoppervlak te voorkomen nooit een metalen spons of schuurpoeder.
- Het apparaat niet verplaatsen als het aanstaat.
- Het apparaat niet bij de handgreep of de metalen draden dragen.
- Het apparaat niet gebruiken als het leeg is.
- U mag nooit een velletje aluminiumfolie of ander voorwerp tussen de bakplaten en de te bereiden voedingsmiddelen leggen.
- De vetopvangbak niet vastnemen wanneer het apparaat nog warm is. Als de vetopvangbak tijdens het bakken vol loopt, het apparaat af laten koelen, voordat u het leegt.
- De hete bakplaat niet onder water houden of op een kwetsbare ondergrond plaatsen.
- Om de anti-aanbaklaag te beschermen, dient u te voorkomen dat het apparaat te lang leeg verwarmt.
- U mag de grillplaten nooit hanteren wanneer deze heet zijn.
- Gebruik geen aluminiumfolie om uw ingrediënten in te bakken.
- Geen geflambeerde gerechten bereiden met dit apparaat om beschadiging van uw product te voorkomen.
- Plaats nooit aluminiumfolie of enig ander voorwerp tussen de platen en de weerstanden.
- Laat het apparaat tijdens het opwarmen of bakken nooit in de stand 'grill open' staan.
- Laat het apparaat nooit zonder bakplaten opwarmen.


## Informatie


- Wij danken u voor de aankoop van dit apparaat, dat uitsluitend bestemd is voor huishoudelijk gebruik.
- Voor uw veiligheid voldoet dit apparaat aan de toepasselijke normen en regelgevingen (Richtlijnen Laagspanning, Elektromagnetische Compatibiliteit, Materialen in contact met voedingswaren, Milieu...).
- Bij het eerste gebruik kan het apparaat enige geur of rook afgeven.
- Gebruik voor het reinigen van de platen een spons, warm water en wat afwasmiddel.
- De fabrikant behoudt zich het recht voor dit apparaat of onderdelen daarvan in het belang van de gebruiker te allen tijde zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen.
- Alle vaste of vloeibare etenswaren die in contact komen met de bestanddelen waarop het logo  staat, kunnen niet meer geconsumeerd worden.
- Als het voedsel te dik is, verhindert het beveiligingssysteem de inschakeling van het apparaat.
- De weerstand niet schoonmaken. Als de weerstand echt vuil is, kunt u hem nadat hij volledig is afgekoeld, afwrijven met een droge doek.

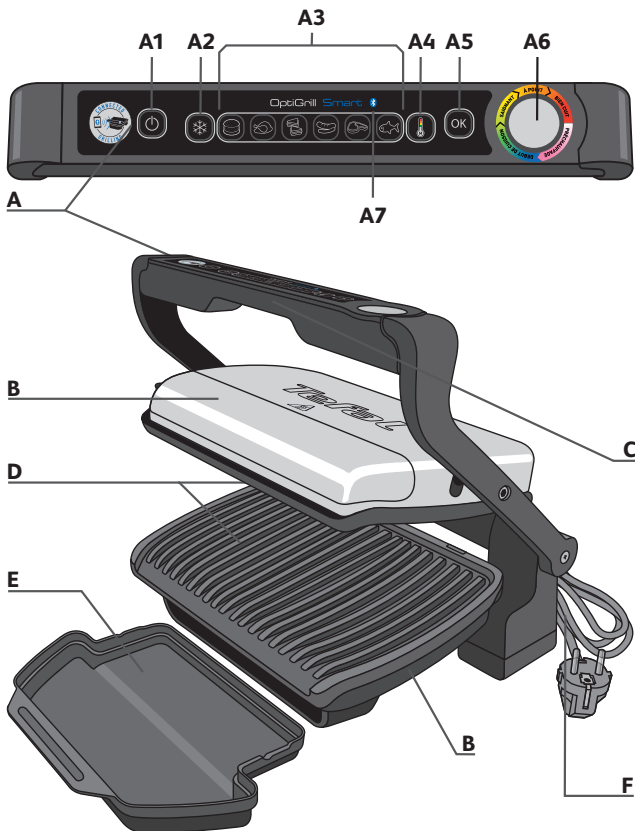
## Milieu



### Wees vriendelijk voor het milieu !

 Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.

 Lever het in bij het milieustation in uw gemeente of bij onze technische dienst.



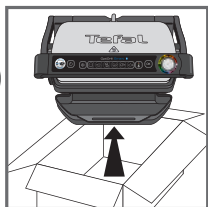
## Beschrijving

- |                            |  |                                     |
|----------------------------|--|-------------------------------------|
| <b>A</b> Bedieningspaneel  | <b>A4</b> Handmatige stand voor 4 temperatuurstellingen zie quick start specifieke gids handmatige stand | <b>B</b> Behuizing van het apparaat |
| <b>A1</b> Aan/uit-knop     | <b>A5</b> OK-toets   | <b>C</b> Handgreep                  |
| <b>A2</b> Diepvriesfunctie | <b>A6</b> Gaarheidsindicator   | <b>D</b> Bakplaten                  |
| <b>A3</b> Kookprogramma's  | <b>A7</b> Bluetooth-lampje   | <b>E</b> Vetopvangbak               |
|                            |  | <b>F</b> Netsnoer                   |

# Vorbereiding



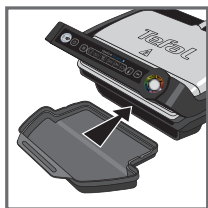
NL



1



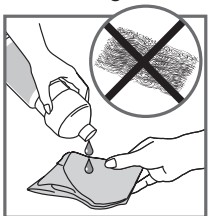
2



3



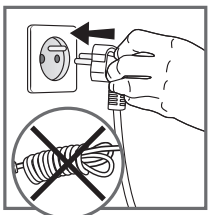
4



5



6



7

1 Verwijder de volledige verpakking, de stickers en diverse accessoires, zowel aan de binnenkant als aan de buitenkant van het apparaat.

De kleur van de sticker rond het bakniveaulichtje kan afhankelijk van de taal worden gewijzigd. Deze kan worden vervangen door de sticker die zich in de verpakking van het apparaat bevindt.

2 Verwijder de platen vóór het eerste gebruik en maak ze zorgvuldig schoon met warm water en afwasmiddel. Spoel af en laat goed drogen.

3-4

Plaats de uitneembare vetopvangbak vooraan het apparaat.

5 Voor betere resultaten kunt u desgewenst over de bakplaten wrijven met keukenpapier doordrenkt met wat bakolie, om zo de doeltreffendheid van de anti-aanbaklaag te versterken.

6 Neem olieresten weg met schoon keukenpapier.

7 Zorg ervoor dat de bovenste en onderste platen correct in het apparaat zijn geplaatst. Niet laten voorverwarmen zonder de platen. Steek de stekker in het stopcontact. (Opgelet: het snoer moet volledig afgerold zijn).

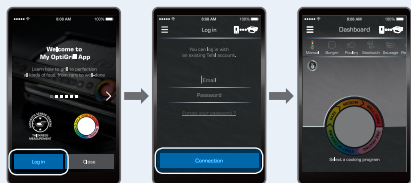




## 1 Download de applicatie en koppel uw OptiGrill



1-2



3

## 2 Bakken starten...



4

1 Download de app Mijn OptiGrill met uw tablet of smartphone via de App Store of Play Store voor Android™. Activeer de Bluetooth®-functie op uw tablet of smartphone. Steek de stekker van uw OptiGrill Smart in het stopcontact en schakel het apparaat aan door op de aan/uit-knop te drukken.

2 Selecteer uw OptiGrill Smart en volg de instructies op de applicatie op om uw OptiGrill te koppelen.

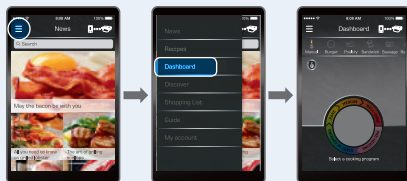
**Opmerking:** Om uw OptiGrill Smart te koppelen moet u een paar seconden op de knop "OK" drukken. De Bluetooth-led knippert tijdens de koppelingsprocedure en blijft branden wanneer het apparaat is gekoppeld.

3 Maak uw account aan en ga van start met de Mijn OptiGrill-app.

**Raadpleeg p. 28 om aangepaste profielen aan te maken en te gebruiken**

4 Druk op de aan/uit-knop.

**Opgelet:** zorg ervoor dat er zich geen voedsel tussen de platen bevindt



5

- 5 Open het dashboard van de app om de voorverwarming te starten. De Bluetooth-indicator op het product blijft branden eens het is verbonden met het apparaat. Het wordt uitgeschakeld als het apparaat niet meer is gekoppeld.



6

- 6 Selecteer een bereidingsprogramma op het dashboard van de app en klik op "OK" op de knop van de OptiGrill. De "OK"-knop licht blauw op wanneer het apparaat is gekoppeld.

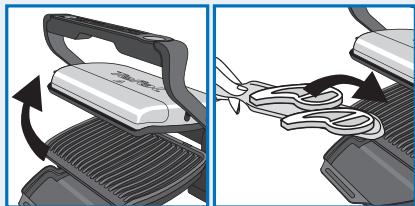
**Opgelet:** zorg ervoor dat er zich geen voedsel tussen de platen bevindt.

Als het voedsel dat u wilt bakken bevroren is, druk dan op de desbetreffende knop



7

- 7 Nadat u op "OK" heeft gedrukt, wordt de voorverwarming gestart. De applicatie waarschuwt u wanneer de voorverwarming is afgerond en maakt een biepgeluid.



8

9

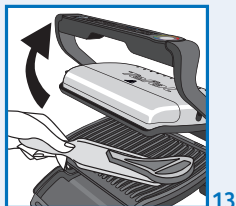


10



11

12



13

**8-9** Het apparaat is klaar voor gebruik zodra het is voorverwarmd.

Open de grill en plaats het voedsel op de grillplaat.

**Opmerkingen:** als het apparaat te lang open blijft staan, schakelt de veiligheidsvoorziening het apparaat automatisch uit.

**10** De app Mijn OptiGrill geeft aan dat de bereiding is gestart en wacht tot de gewenste gaarheid is bereikt.

Raadpleeg stap 14 om uw bereidingsvoorkeuren in te stellen aan de hand van aangepaste profielen

**11-12-13** Als u volgens verschillende persoonlijke voorkeuren wilt bakken, kunt u de grill openen en het voedsel verwijderen als het de gewenste gaarheid heeft bereikt en dan de grill weer sluiten om het andere voedsel verder te laten bakken. Het programma zet de bakcyclus verder tot de gaarheid "doorbakken" is bereikt.



## Uw aangepaste profielen aanmaken



Maak een nieuw profiel aan door een afbeelding, geluid en categorie te selecteren en uw voorkeuren toe te voegen.

## Bak met uw aangepaste profielen

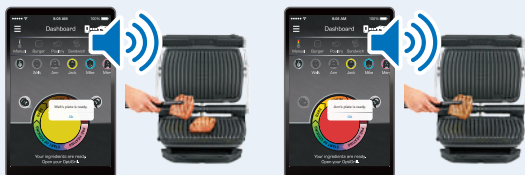


14 U kunt de bereiding naar uw voorkeur aanpassen door een bereidingsmodus te selecteren en de profielen op de gewenste bakniveau te plaatsen. Druk op het profiel om het op het wiel te plaatsen. Verplaats het dan door het met uw vinger te slepen. Een profiel kan op ieder moment worden toegevoegd en geplaatst. Druk op **“OK”** op uw OptiGrill om de voorverwarming te starten. Volg de stappen op de applicatie om de bereiding te starten.



14

**Opmerking voor erg dunne stukken voedsel:** sluit de applicatie. De knop **“OK”** knippert en de indicator blijft paars oplichten. Druk op **“OK”** om ervoor te zorgen dat het apparaat het voedsel herkent en dat de bakcyclus start.



15

**15 Volg uw aangepaste bereiding op:**

De applicatie rinkelt als het bakprofiel is bereikt. Haal uw portie uit de OptiGrill en sluit het deksel om de bakprocedure verder te zetten.



16

#### 16 Keep warm function

Warmhoudfunctie Eens het gaarheidsniveau "doorbakken" is bereikt en de bereiding is afgerond, zal het apparaat automatisch de warmhoudfunctie inschakelen. Het indicatielampje wordt rood en het apparaat zal elke 20 seconden een biepgeluid uitgeven. Als er nog voedsel op de grill ligt, blijft het bakken terwijl de grillplaten afkoelen. U kunt het biepgeluid uitschakelen door op de knop "OK" te drukken.

**Opmerking:** de veiligheidsvoorziening schakelt na een bepaalde periode het apparaat automatisch uit.

17 Sluit het apparaat. Het bedieningspaneel licht op en schakelt om naar de modus "programmaselectie".

**Opmerking:** de veiligheidsvoorziening zal het apparaat automatisch uitschakelen als er geen programma wordt geselecteerd.



17

## Opeenvolgende kookprocessen

Als u grotere hoeveelheden wilt koken, dient u de temperatuur van het apparaat opnieuw in te stellen (zie hoofdstuk "Voorverwarmen", startend vanaf punt 4), zelfs als u hetzelfde soort eten met behulp van hetzelfde programma kookt.

### Hoe grotere hoeveelheden voedsel te bereiden:

Zodra de bereiding van uw eerste hoeveelheid voedsel ten einde is:

1. Zorg ervoor dat het apparaat gesloten is en dat er geen voedsel meer tussen de platen aanwezig is.
2. Selecteer de geschikte stand of het bereidingsprogramma (deze stap is noodzakelijk, zelfs indien de bereidingswijze dezelfde is als voor de vorige ingrediënten).
3. Druk op de knop 'OK' om het voorverwarmen te starten. Tijdens het voorverwarmen knippert het lampje paars.
4. Zodra het voorverwarmen beëindigd is, klinkt een geluidssignaal en stopt de gaarheidsindicator met paars knipperen.
5. Het apparaat is gereed voor gebruik zodra het is opgewarmd.

### Belangrijk:

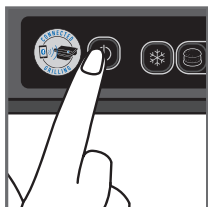
- Houd er rekening mee dat het voorverwarmen voor ieder nieuw kookproces nodig is. Niet vergeten: zorg ervoor dat het apparaat vóór het voorverwarmen gesloten is en dat er geen voedsel binnenin aanwezig is.
- Wacht vervolgens tot het voorverwarmen ten einde is voor u de grill opent en de ingrediënten toevoegt.

**Opmerking:** indien de nieuwe portie onmiddellijk na het einde van de vorige cyclus wordt bereid zal de voorverwarmingstijd korter zijn.

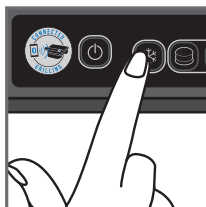
# Bakken zonder de app



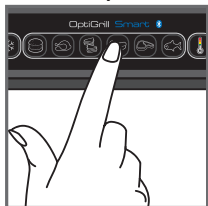
## 1 Start het bakken met uw OptiGrill



1



2



3

- 1 Druk op de aan/uit-knop.

**Opgelet:** zorg ervoor dat er zich geen voedsel tussen de platen bevindt

- 2 Als het voedsel dat u wilt bakken bevroren is, druk dan op de desbetreffende knop.

- 3 Selecteer de geschikte bereidingsmodus afhankelijk van welk type voedsel u wilt bakken.

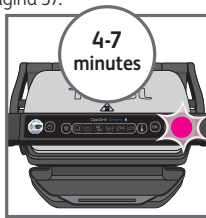
**Tip (vooral voor vlees):** de bakresultaten van de ingestelde programma's kunnen variëren afhankelijk van de herkomst, behandeling en kwaliteit van het voedsel dat wordt gebakken. De programma's werden ingesteld en getest voor voedsel van goede kwaliteit. Zo moet tijdens het bakken ook de dikte van het vlees in aanmerking worden genomen; het is niet aanbevolen om voedsel dat dikker is dan 4 cm te bakken.

## 2 Voorverwarmen

Als u niet zeker weet welke bereidingsmodus u het beste gebruikt, raadpleeg dan de bereidingshandleiding op pagina 37.



4



5

- 4 Druk op de knop "OK": het apparaat start de voorverwarming en de indicator voor het bakniveau knippert paars. De "OK"-knop licht rood op wanneer het apparaat niet is verbonden.

**Opmerking:** als u het foute programma heeft geselecteerd, ga dan terug naar stap 1.

- 5 Wacht 4-7 minuten.
- 6 Er klinkt een geluidssignaal en de indicator voor het bakniveau knippert niet langer paars als de voorverwarming is afgerond.

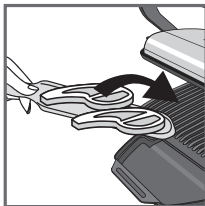
**Opmerking:** aan het einde van de voorverwarming schakelt de veiligheidsvoorziening het apparaat uit als het apparaat gesloten blijft.



6



7



8

7-8

Na het voorverwarmen is het apparaat klaar voor gebruik. Gebruik het middenstuk van de handgreep om de grill één keer te openen en plaats het voedsel op de bakplaat.

**Opmerking:** indien het apparaat te lang open blijft staan, schakelt het beveiligingssysteem het apparaat automatisch uit.



9



10

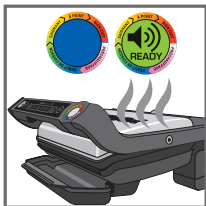
9-10 Past automatisch de bakcyclus aan (tijd en temperatuur) op de dikte en de hoeveelheid van de ingrediënten.

Sluit het apparaat om de bakcyclus op te starten. De gaarheidsindicator wordt blauw en vervolgens groen om de bakvertragingfunctie aan te geven (vermijd het openen van het apparaat of het verplaatsen van de ingrediënten tijdens het bakken om zo de beste resultaten te verkrijgen).

Tijdens het grillen klinkt een geluidssignaal om de gebruiker te attenderen dat het bereidingsniveau 'rood/weinig doorbakken' (geel) bijna is bereikt.

Tijdens de bereiding laat een geluidssignaal de gebruiker telkens weten wanneer een bereidingsniveau is bereikt (bijv. saignant/geel).

**Let op bij erg dun eten:** sluit het apparaat, waarna de knop "OK" knippert en de indicator "continu paars" blijft. Druk op "OK" om ervoor te zorgen dat het apparaat het eten herkent en het kookproces start.



11

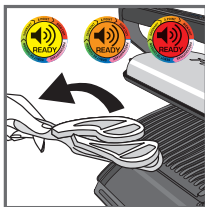
11 Afhankelijk van de bereidingsgraad zal het lichtje van kleur veranderen. Wanneer het lichtje geel is en er een geluidssignaal klinkt, is uw voeding rood/weinig doorbakken. Wanneer het lichtje oranje is en er een geluidssignaal klinkt, is de voeding medium. Wanneer het rood is, is de voeding goed doorbakken.

**Opmerking:** als u uw voedsel graag 'bleu' (bijna rauw) hebt, neemt u het vlees van de bakplaat zodra het lichtje groen is.

Opgelet: vooral voor vlees is het normaal dat de bakresultaten variëren afhankelijk van het type, de kwaliteit en de herkomst van het voedsel.



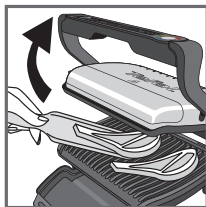
12



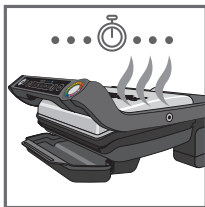
13

12-13

Als de corresponderende kleur van het gekozen kookniveau verschijnt en een geluidssignaal te horen is, opent u het apparaat en verwijdert u het eten.



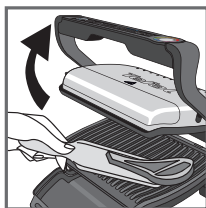
14



15

14-15-16

Als u de voeding op de grill wilt bereiden naar verschillende persoonlijke voorkeuren, opent u de grill om de ingrediënten die het gewenste bereidingsniveau hebben bereikt te verwijderen, waarna u het apparaat weer sluit om de andere ingrediënten verder te laten garen. Het programma zet de bakcyclus verder tot het niveau 'goed doorbakken' wordt bereikt.



16



17

17 Warm houden

Zodra het eten "well done" is, is het kookproces beëindigd en schakelt het apparaat automatisch over naar de warmhoud-functie, de indicator begint rood te branden en het apparaat laat iedere 20 seconden een geluidssignaal horen. Als de voeding op de grill blijft liggen, zal het blijven bakken terwijl de bakplaten afkoelen. U kunt het geluidssignaal uitschakelen met een druk op 'OK'.

**Opmerking:** het veiligheidssysteem stelt het apparaat na een tijdje automatisch buiten werking.





18

**18** Sluit het apparaat. Het bedieningspaneel schakelt zich in en gaat naar de modus 'programmakeuze'.

**Opmerking:** indien geen enkele programmakeuze wordt gemaakt, schakelt het beveiligingssysteem het apparaat automatisch uit.

## Opeenvolgende kookprocessen

Als u grotere hoeveelheden wilt koken, dient u de temperatuur van het apparaat opnieuw in te stellen (zie hoofdstuk "Voorverwarmen", startend vanaf punt 4), zelfs als u hetzelfde soort eten met behulp van hetzelfde programma kookt.

### Hoe grotere hoeveelheden voedsel te bereiden:

Zodra de bereiding van uw eerste hoeveelheid voedsel ten einde is:

1. Zorg ervoor dat het apparaat gesloten is en dat er geen voedsel meer tussen de platen aanwezig is.
2. Selecteer de geschikte stand of het bereidingsprogramma (deze stap is noodzakelijk, zelfs indien de bereidingswijze dezelfde is als voor de vorige ingrediënten).
3. Druk op de knop '**OK**' om het voorverwarmen te starten. Tijdens het voorverwarmen knippert het lampje paars.
4. Zodra het voorverwarmen beëindigd is, klinkt een geluidssignaal en stopt de gaarheidsindicator met paars knipperen.
5. Het apparaat is gereed voor gebruik zodra het is opgewarmd.

### Belangrijk:

- Houd er rekening mee dat het voorverwarmen voor ieder nieuw kookproces nodig is. Niet vergeten: zorg ervoor dat het apparaat vóór het voorverwarmen gesloten is en dat er geen voedsel binnenin aanwezig is.
- Wacht vervolgens tot het voorverwarmen ten einde is voor u de grill opent en de ingrediënten toevoegt.

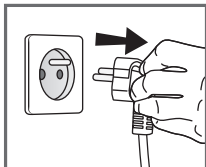
**Opmerking:** indien de nieuwe portie onmiddellijk na het einde van de vorige cyclus wordt bereid zal de voorverwarmingstijd korter zijn.



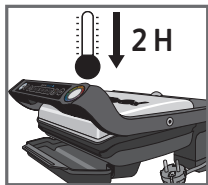
NL



1



2

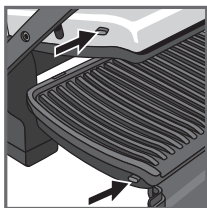


3

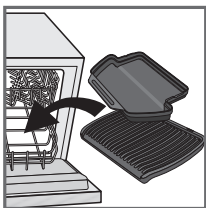
1 Druk op de aan/uit knop om het apparaat uit te schakelen.

2 Trek de stekker uit het stopcontact.

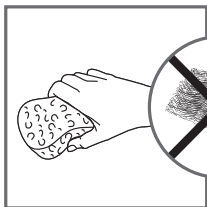
3 Laat minstens 2 uur afkoelen. Laat de grill volledig afkoelen voor u hem schoonmaakt, om brandwonden te voorkomen.



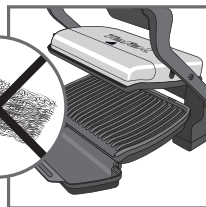
4



5



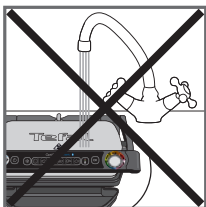
6



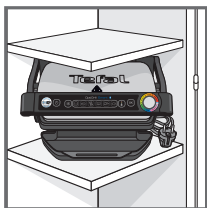
7



8



9



10

4 Voor de reiniging maakt u de platen los en verwijdert u ze om schade aan het bakoppervlak te verhinderen.

5 De vetvangbak en de bakplaten mogen in de vaatwasser. Het apparaat en het snoer mogen niet in de vaatwasser. De verwarmingselementen - dit zijn de delen die zichtbaar en toegankelijk worden nadat u de platen hebt verwijderd - worden niet schoongemaakt. Als ze echt vuil zijn, kunt u ze, nadat ze volledig zijn afgekoeld, afwrijven met een droge doek.

6-7

Indien u de platen niet in de vaatwasser wil reinigen, gebruikt u warm water en wat afwasmiddel om deze schoon te maken. Overvloedig spoelen om alle resten te verwijderen. Voorzichtig afdrogen met keukenpapier.

Gebruik geen metalen schuursponsen, staalwol of schurende producten om onderdelen van de grill schoon te maken. Gebruik enkel niet-metalen of nylon sponsjes.

Giet het opvangbakje voor kookvocht leeg en was het met warm water met wat zeep in. Droog zorgvuldig af met keukenpapier.

8 Maak de bovenzijde van de grill schoon met een sponsje met warm water en droog af met een zachte en droge doek.














9 Dompel de behuizing van de grill niet onder in water of een andere vloeistof.

10 Controleer altijd of de grill schoon en droog is voor u hem opbergt.










Andere reparaties moeten worden uitgevoerd door een medewerker van een erkende dienst.


# Handleiding voor problemen

NL

























Probleem	Oorzaak	Oplossing
<p>Knop  knippert</p> <p>+  Gaarheidsindicator is continu groen</p> <p>+ Knipperende  toets</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Het apparaat inschakelen of een automatisch kookprogramma starten met eten en zonder het voorverwarmen van de platen (manuele modus is automatisch geactiveerd).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>2 mogelijkheden:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>Kies de temperatuur door op  te drukken en vervolgens op 'OK'. Laat alles garen en houd toezicht op de bereiding (want handmatige stand).</li> <li>Schakel het apparaat uit, verwijder het voedsel, sluit het apparaat op de correcte manier, herprogrammeer het apparaat en wacht tot het klaar is met voorverwarmen.</li> </ul> </li> </ul>
<p>Het apparaat stopt vanzelf tijdens het voorverwarmen of bakken.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Het apparaat is tijdens het bakken te lang open blijven staan.</li> <li>Het apparaat bleef te lang inactief na het einde van de voorverwarming of het warmhoud proces.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Trek de stekker uit het stopcontact, wacht 2 tot 3 minuten en start het proces opnieuw op. Let er de volgende keer dat u het apparaat gebruikt op dat u het snel opent en sluit, om zó de beste bakresultaten te verkrijgen. Neem contact op met de klantenservice van Tefal als het probleem zich nog eens voordoet.</li> </ul>
<p> Knipperend wit lichtje</p> <p>+ knipperende  toets</p> <p>+ onderbroken piep</p> <p>Het apparaat laat geen geluidssignaal meer horen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Defect van het apparaat</li> <li>Product bewaard of gebruikt in een te koude ruimte.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Trek de stekker uit het stopcontact, steek de stekker er meteen weer in en start een voorverwarmingscyclus op. Contacteer de klantenservice als het probleem aanhoudt.</li> </ul>
<p> Knipperend wit lampje</p> <p>+ Knipperende  toets</p> <p>+ permanent geluidssignaal</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Defect van het apparaat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Trek de stekker uit het stopcontact en contacteer de klantenservice.</li> </ul>
<p>Na het voorverwarmen heb ik het voedsel tussen de platen gelegd en het apparaat gesloten,  maar het lampje blijft paars en de bereiding start niet.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Uw voedsel is dikker dan 4 cm.</li> <li>U hebt de grill niet helemaal geopend om de voeding te plaatsen.</li> <li>Voedsel niet gedetecteerd</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Het voedsel mag niet dikker zijn dan 4 cm.</li> <li>Open de grill volledig en sluit dan weer.</li> <li>Bevestig het begin van de bereiding met een druk op de toets </li> </ul>
<p>Het apparaat gaat over op handmatige stand.</p> <p>+  Knipperend rood lampje</p> <p>+ knop  temperatuurcontrole en  lampje is continu aan</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>De voorverwarmingstijd is nog niet afgelopen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Laat alles garen en houd toezicht op de bereiding (want handmatige stand). Of</li> <li>Schakel de grill uit, verwijder het voedsel, sluit de grill, kies opnieuw het gewenste programma en wacht tot het klaar is met voorverwarmen.</li> </ul>

# Bereidingsgids (met automatische programma's)

Speciaal programma	Gekleurd bereidingsniveaulampje		
			
 Rood vlees	Rood	Medium	Doorbakken
 Hamburger	Rood	Medium	Doorbakken
 Panini	Licht gebakken	Medium	Doorbakken
 Vis	Licht gebakken	Medium	Doorbakken
 Gevogelte			Doorbakken
 Varken/worstjes/lam			Doorbakken

**Tip:** als u heel saignant (bleu) vlees wilt, kunt u gebruikmaken van 

## De bereidingsgids (handmatige stand inbegrepen)


Ingrediënten		Bak-programma	Bakniveau		
			 Rood	 Medium	 Doorbakken
<b>Brood</b>	sneetjes brood, croque monsieur				
	hamburger: (nadat het vlees is voorgebakken)				
<b>Vlees &amp; Gevogelte</b>	Varkensvlees (ontbeend), varkensspek				
	Lamsvlees (ontbeend)				
	Diepgevroren kipnuggets ❄️				
	Spareribs				
	Plakje kookham				
	Gemarineerde kippenborst				
	Eendenfilet				
<b>Vis</b>	Hele forel				
	Ongepelde garnalen				
	Gamba's (wel of niet gepeld)				
	Tonijn				
<b>Handmatige stand</b> Zie quick start specifieke gids handmatige stand	Gegrilde groenten en fruit (dienen in dezelfde dikte te worden gesneden)		4 verschillende temperatuurinstellingen		

Voor diepgevroren voeding, drukt u op  voor u uw programma kiest.

# SICHERHEITSHINWEISE

## WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

**Verwendung, Wartung und Inbetriebnahme dieses Produkts:**  
**Beachten Sie im Interesse Ihrer Sicherheit bitte die verschiedenen Abschnitte dieses Handbuchs und die entsprechenden Diagramme.**

- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einem externen Timer oder einer separaten Fernbedienung mit Ausnahme des vom Hersteller angegebenen Geräts (z. B. einem Smartphone oder Tablet) vorgesehen.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt.
- Es ist keinesfalls geeignet, in folgenden Fällen verwendet zu werden, die zudem von der Garantie ausgeschlossen sind:
  - in Küchenecken für Verkaufs- und Büroangestellte und sonstigen gewerblich genutzten Einrichtungen,
  - in landwirtschaftlichen Betrieben,
  - in Unterkünften und sonstigen Gastronomie- und Hotelbetrieben für deren Gäste,
  - in Pensionen und Privatunterkünften.
- Alle Verpackungen, Klebestreifen oder diversen Zubehörteile innen und außen am Gerät entfernen.
- Dieses Gerät ist nicht zur Handhabung durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder durch Personen mit mangelnder Erfahrung bzw. mangelnden Kenntnissen vorgesehen, es sei denn unter Aufsicht einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist und gegebenenfalls vorab Anweisungen zur Handhabung des Geräts gegeben hat. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen oder das Gerät als Spielzeug verwenden.
- Gerät im Betrieb niemals unbeaufsichtigt lassen.
-  Frei zugängliche Flächen können im Betrieb hohe Temperaturen erreichen.
- Achten Sie darauf, nicht mit heißen Geräteteilen in Berührung zu kommen.
- Kabel vollständig abrollen.

- Um Gefahren zu vermeiden, darf ein schadhafte Stromkabel nur vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden.
- Wird ein Verlängerungskabel verwendet, muss dieses mindestens den gleichen Querschnitt wie die Zuleitung des Gerätes haben. Die auf dem Verlängerungskabel angegebene Leistung, muss mindestens der des Gerätes entsprechen. Verlegen Sie das Verlängerungskabel so, dass niemand darüber stolpern kann.
- Das Gerät nur an einer geerdeten Steckdose anschließen.
- Stellen Sie sicher, dass die Elektroinstallation mit der auf der Geräteunterseite angegebenen Leistung und Spannung übereinstimmt.
- Gerät oder das Kabel niemals in Wasser tauchen.
- Dieses Gerät darf nur dann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder von Personen mit mangelnder Erfahrung bzw. mangelnden Kenntnissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Bedienung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Die Reinigung und Pflege darf nicht von Kindern ausgeführt werden, außer wenn sie über 8 Jahre alt sind und beaufsichtigt werden.
- Bewahren Sie das Gerät mitsamt Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

**ACHTUNG:** Den Grill nicht ohne Platten auf- oder vorheizen.


## **Befolgen Sie die nachfolgenden Punkte:**

- Die Hinweise in dieser Anleitung, die je nach dem mit Ihrem Gerät gelieferten Zubehör bei den unterschiedlichen Versionen identisch ausfallen, aufmerksam lesen und in Reichweite aufbewahren.
- Im Falle eines Unfalls sofort kaltes Wasser über die Verbrennung laufen lassen und notfalls einen Arzt rufen.
- Vor der ersten Benutzung die Platten spülen (siehe Abschnitt 5), ein wenig Öl darauf verteilen und mit einem weichen Lappen abreiben.
- Bei der Platzierung des Kabels, mit oder ohne Verlängerung, darauf achten und alle Sicherheitsvorkehrungen treffen, dass keine sich am Tisch befindende Person behindert wird, indem sie sich darin beispielsweise verfängt.
- Für Tiere mit einem sensiblen Atmungssystem, wie beispielsweise Vögel, können Grillardämpfe gefährlich sein. Vogelbesitzern wird empfohlen, die Tiere außerhalb der Reichweite des Gerätes zu platzieren.
- Stellen Sie das Gerät immer außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Stellen Sie sicher, dass die beiden Heizplatten vor der Nutzung gut gereinigt sind.
- Damit die Platten nicht beschädigt werden, verwenden Sie diese ausschließlich mit dem Gerät, für das sie gedacht sind (Verwenden Sie sie beispielsweise nicht in einem Backofen, auf einem Gasherd oder einer Elektrokochplatte...).
- Achten Sie darauf, dass die Platten fest am Gerät angebracht sind. Verwenden Sie ausschließlich die Platten, die vom autorisierten Kundendienst ausgeliefert oder erworben wurden.
- Um die Beschichtung der Platten zu schützen, stets einen Kunststoff- oder Holzwender verwenden.
- Verwenden Sie nur mit dem Gerät geliefertes oder bei einer autorisierten Kundendienststelle gekauftes Zubehör. Nicht mit anderen Geräten zusammen verwenden.

# Beachten Sie, was Sie vermeiden müssen.

- Gerät niemals am Stromkreislauf lassen, wenn es nicht benutzt wird.
- Um eine Überhitzung zu vermeiden, darf das Gerät nicht in Ecken oder an einer Wand platziert werden.
- Ihr Gerät niemals direkt auf eine empfindliche Fläche (Glastisch, Tischdecke, lackiertes Möbelstück...) oder auf eine Plastiktischdecke stellen.
- Ihr Gerät niemals unter ein an der Wand befestigtes Möbelstück oder Regal oder in der Nähe von leicht entflammbarem empfindlichem Material wie Rollos, Vorhänge oder Tapeten stellen. Sollte das Gerät Feuer fangen, nicht mit Wasser löschen. Ziehen Sie den Netzstecker und ersticken Sie die Flammen mit einem feuchten Tuch.
- Ihr Gerät nicht auf oder in der Nähe einer rutschigen oder heißen Oberfläche stellen. Lassen Sie außerdem das Kabel nicht in der Nähe einer Wärmequelle liegen (Heizplatten, Gasherd...) und legen oder ziehen Sie es nicht über scharfe Kanten.
- Keine Kochutensilien auf die Grillflächen des Geräts legen.
- Nicht direkt auf den Heizplatten schneiden.
- Niemals einen Stahlschwamm oder Scheuerpulver verwenden, um die Grillfläche nicht zu beschädigen (Antihafbeschichtung).
- Achten Sie darauf, dass das Gerät bei Gebrauch immer frei steht.
- Das Gerät nicht am Griff oder an den Metalldrähten tragen.
- Gerät niemals leer betreiben. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es nicht fehlerfrei funktioniert, runtergefallen ist oder sichtbare Schäden aufweist. Jeder Eingriff, außer der im Haushalt üblichen Reinigung und Wartung durch den Kunden, muss durch einen autorisierten Service Partner erfolgen. Ziehen Sie niemals den Stecker an Kabel aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen und wegräumen. Bewegen Sie das Gerät nicht so lange es heiß ist. Stellen Sie das Thermostat auf die Min.- Position (je nach Modell). Trennen Sie das Gerät nach jeder Benutzung und vor jeder Reinigung vom Stromnetz. Vor der nächsten Benutzung müssen alle Geräteteile trocken sein.
- Niemals Aluminiumfolie oder andere Gegenstände zwischen die Platten und die Speisen legen.
- Während des Garvorgangs die Fettauffangschale nicht herausnehmen. Wenn die Auffangschale während des Garvorgangs voll ist, lassen Sie das Gerät erst abkühlen, bevor Sie sie herausnehmen.
- Die heiße Platte nicht unter Wasser oder auf eine empfindliche Oberfläche legen.
- Für die Erhaltung der Antihafbeschichtung achten Sie darauf, dass das Gerät nicht zu lange leer erhitzt wird.
- Die Platten dürfen niemals in heißem Zustand behandelt werden.
- Niemals mit Folie garen.
- Flambieren Sie niemals Speisen auf dem Gerät, damit dieses nicht beschädigt wird.
- Niemals Aluminiumfolie oder andere Gegenstände zwischen die Platten und die Heizstäbe legen.
- Niemals erhitzen oder Garvorgänge durchführen, wenn sich das Gerät in der Stellung "Grill geöffnet" befindet.
- Das Gerät niemals ohne die Heizplatten erhitzen.

## Hinweise/Informationen

- Vielen Dank, dass Sie sich für den Kauf dieses Gerätes entschieden haben, das ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt ist.
- Zur Gewährleistung Ihrer Sicherheit entspricht das Gerät den geltenden Normen und Bestimmungen (Niederspannungsrichtlinie; elektromagnetische Verträglichkeit; Materialien, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen; Umwelt...).
- Bei der ersten Inbetriebnahme ist es möglich, dass eine leichte Geruchs- oder Rauchentwicklung entsteht.
- Öffnen Sie in diesem Fall das Fenster, bis keine Rauch- oder Geruchsbildung mehr feststellbar ist.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Heizplatten einen Schwamm, heißes Wasser und Spülmittel.
- Wir behalten uns vor, im Interesse des Nutzers die Eigenschaften und Einzelteile des Produktes jederzeit zu bearbeiten.
- Jedes flüssige oder feste Lebensmittel, das mit den mit dem Logo  gekennzeichneten Teilen in Berührung kommt, darf nicht verzehrt werden.
- Wenn die Lebensmittel zu dick sind, verhindert das Sicherheitssystem, dass das Gerät in Betrieb genommen wird.
- Das Heizelement darf nicht gereinigt werden. Sollte es sehr verschmutzt sein, warten Sie, bis es vollständig abgekühlt ist und reiben Sie es mit einem trockenen Tuch ab.

## Umwelt

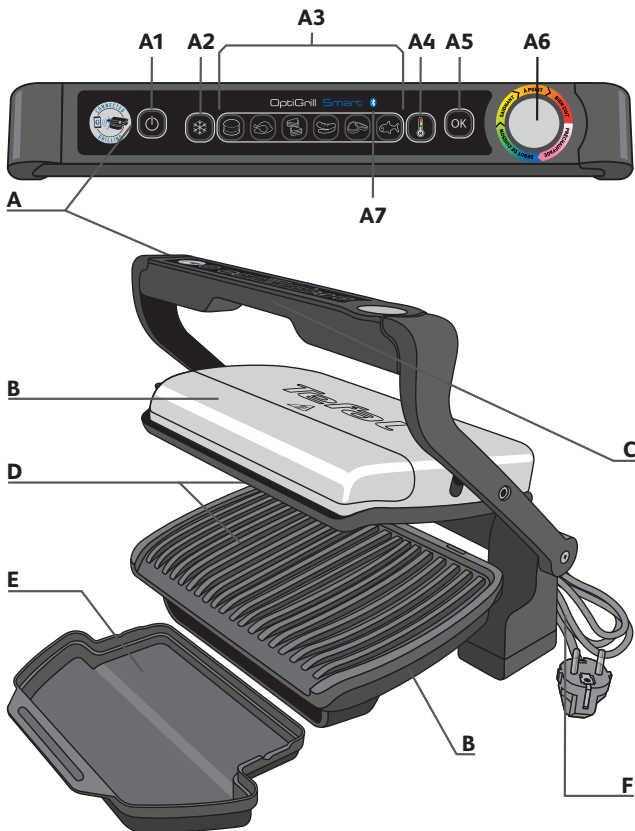


### Denken Sie an den Schutz der Umwelt

① Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wiederverwertet werden können.

② Geben Sie Ihr Gerät zur Entsorgung deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

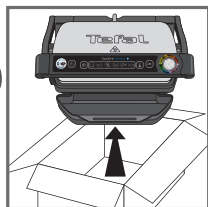




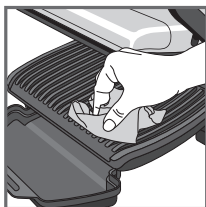
## Beschreibung

<b>A</b> Bedienfeld	<b>A4</b> Manueller Betrieb mit 4 Temperatureinstellungen - siehe Quick Start Guide, manueller Betrieb..	<b>B</b> Gerätegehäuse
<b>A1</b> Ein/Aus-Taste	<b>A5</b> Taste <b>OK</b>	<b>C</b> Griff
<b>A2</b> Auftauprogramm	<b>A6</b> Anzeige zur Garstufe	<b>D</b> Heizplatten
<b>A3</b> Grillprogramme	<b>A7</b> Bluetooth-Anzeige	<b>E</b> Auffangschale
		<b>F</b> Stromkabel

# Vorbereitung



1



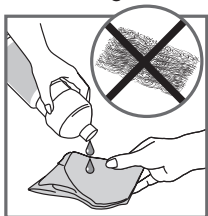
2



3



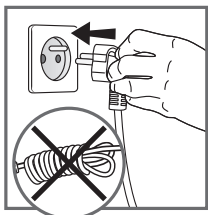
4



5



6



7

1 Alle Verpackungen, Klebestreifen oder diverse Zubehörteile innen und außen am Gerät entfernen.

Der Farbaufkleber an der Anzeige der Garstufe kann je nach Sprache ausgetauscht werden. Dazu wird einfach der Aufkleber verwendet, der sich in der Verpackung des Geräts befindet.

2 Nehmen Sie vor der ersten Inbetriebnahme die Platten ab und reinigen Sie sie gründlich mit warmem Wasser und Spülmittel. Spülen und trocknen Sie sie gründlich ab.

3-4 Schieben Sie diese Auffangschale wie abgebildet in das Gerät.

5 Um das bestmögliche Ergebnis zu erhalten, können Sie, wenn Sie möchten, die Heizplatten mit einem mit ein wenig Speiseöl beträufelten Papiertuch abreiben, um die Wirkung der Antihafbeschichtung zu optimieren.

6 Überschüssiges Öl mit einem sauberen Papiertuch entfernen.

7 Stellen Sie sicher, dass die oberen und unteren Platten richtig in das Gerät eingesetzt wurden. Starten Sie den Aufheizvorgang nicht ohne Platten. Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an. (Achten Sie darauf, dass das Kabel vollständig ausgerollt ist.)

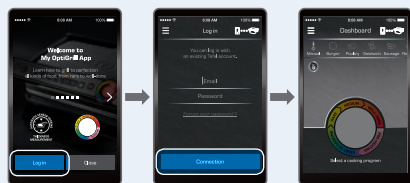
# Garen mit Verbindung



## 1 Laden Sie die App herunter und verbinden Sie Ihren OptiGrill.



1-2



3

## 2 Starten Sie den Garvorgang...



4

1 Laden Sie die App „Mein OptiGrill“ über Ihr Tablet oder Ihr Smartphone vom App Store oder Play Store für Android™ herunter. Aktivieren Sie die Bluetooth®-Funktion auf dem Tablet oder Smartphone. Stecken Sie den OptiGrill Smart ein und schalten Sie ihn durch Drücken der Ein/Aus-Taste ein.

2 Wählen Sie Ihren OptiGrill Smart aus und folgen Sie der Anleitung der App, um Ihren OptiGrill zu verbinden.

**Hinweis:** Zum Verbinden des OptiGrill Smart die Taste „OK“ mehrere Sekunden gedrückt halten. Die Bluetooth-LED blinkt während der Verbindungsphase und leuchtet nach der Verbindung dauerhaft.

3 Erstellen Sie Ihr Konto. Viel Vergnügen mit der App „Mein OptiGrill“.

**Informationen zum Erstellen und Verwenden anpassbarer Profile finden Sie auf S. 46.**

4 Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste.

**Achtung:** Stellen Sie sicher, dass sich keine Lebensmittel zwischen den Platten befinden

DE

mit Verbindung



5

- 5 Um den Vorheizvorgang zu starten, öffnen Sie das Dashboard der App. Die Bluetooth-Anzeige am Produkt leuchtet dauerhaft, wenn es mit der App verbunden ist. Sie ist ausgeschaltet, wenn keine Verbindung besteht.



6

- 6 Wählen Sie ein Garprogramm im Dashboard der App und drücken Sie „OK“ auf dem OptiGrill. Im Modus „Verbunden“ leuchtet die Taste „OK“ blau.

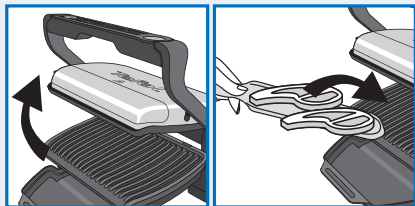
**Achtung:** Stellen Sie sicher, dass sich keine Lebensmittel zwischen den Platten befinden.

Sind die Lebensmittel, die Sie zubereiten möchten, gefroren, drücken Sie die entsprechende Taste.



7

- 7 Der Vorheizvorgang beginnt, nachdem Sie „OK“ gedrückt haben. Die App informiert Sie mit einem Piepton, wenn der Vorheizvorgang abgeschlossen ist.



8

9

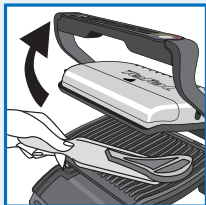


10



11

12



13

**8-9** Nach dem Vorheizen ist das Gerät betriebsbereit.

Öffnen Sie den Grill und legen Sie das Gargut auf die Grillplatte.

**Anmerkungen:** Wenn das Gerät zu lange geöffnet ist, wird es vom Sicherheitssystem automatisch ausgeschaltet.

**10** Die OptiGrill-App zeigt an, dass der Garvorgang begonnen hat. Warten Sie, bis die gewünschte Garstufe erreicht ist.

Siehe Schritt 14 zum Anpassen der Gareinstellungen über anpassbare Profile.

**11-12-13** Wenn Sie Lebensmittel nach unterschiedlichem persönlichen Geschmack garen möchten, öffnen Sie den Grill und entnehmen Sie das Gargut, das die gewünschte Garstufe erreicht hat. Schließen Sie den Grill anschließend und lassen Sie das restliche Grillgut weiter garen. Das Programm setzt den Garvorgang fort, bis die Stufe „durch“ erreicht ist.



## Anpassbare Profile erstellen



Erstellen Sie ein neues Profil, indem Sie ein Bild, ein akustisches Signal und eine Kategorie auswählen und Ihre Vorlieben einstellen.

## Mit anpassbaren Profilen garen



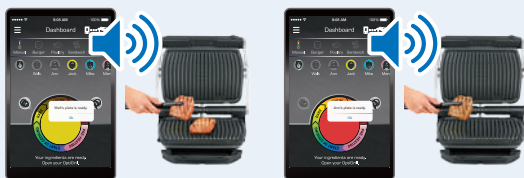
14 Legen Sie eine angepasste Gareinstellung fest, indem Sie den Garmodus auswählen und die Profile auf die gewünschten Garstufen einstellen. Drücken Sie das Profil, um es auf dem Rad zu positionieren. Ziehen Sie es anschließend mit dem Finger. Ein Hinzufügen und Positionieren ist jederzeit möglich. Drücken Sie „OK“ auf dem OptiGrill, um die Vorheizphase zu starten. Befolgen Sie die Schritte in der App, um den Garprozess zu starten.



14

**Hinweis für sehr dünnes Grillgut:**

Schließen Sie das Gerät. Die Taste „OK“ blinkt und die Anzeige leuchtet dauerhaft violett. Drücken Sie „OK“, um sicherzustellen, dass das Gerät das Grillgut erkennt und dass der Garzyklus beginnt.



15

**15 Angepasstes Garen überwachen:**

Die App gibt ein akustisches Signal aus, wenn ein Garprofil erreicht ist. Nehmen Sie die Portion aus dem OptiGrill und schließen Sie den Deckel, um den Garvorgang fortzusetzen.



16

#### 16 Warmhaltefunktion

Sobald die Garstufe „durch“ erreicht ist, ist der Garvorgang abgeschlossen. Das Gerät aktiviert automatisch die Warmhaltefunktion, die Anzeigelampe leuchtet rot und das Gerät gibt alle 20 Sekunden ein akustisches Signal (Piepton) aus. Wird das Grillgut auf dem Grill gelassen, gart es beim Abkühlen der Grillplatten weiter. Sie können den Piepton durch Drücken der Taste „OK“ deaktivieren.

**Hinweis:** Das Sicherheitssystem schaltet das Gerät nach einer bestimmten Zeit automatisch aus.



17

17 Schließen Sie das Gerät. Das Bedienfeld leuchtet und wird automatisch in den Programmwahlmodus versetzt.

**Anmerkung:** Das Sicherheitssystem schaltet das Gerät automatisch aus, wenn kein Programm gewählt wird.

## Aufeinanderfolgende Garvorgänge

Wenn Sie größere Mengen zubereiten möchten, stellen Sie erneut die Temperatur des Gerätes ein (siehe Abschnitt 2, „Vorheizen“, ab Punkt 4), auch wenn Sie denselben Nahrungsmitteltyp oder dasselbe Programm verwenden möchten.

### So bereiten Sie mehr Grillgut zu:

Sobald die erste Portion fertig ist:

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät geschlossen ist und dass sich kein Grillgut darin befindet.
2. Wählen Sie den entsprechenden Garmodus oder das entsprechende Garprogramm aus (dieser Schritt ist auch dann erforderlich, wenn der Garmodus gleich bleibt).
3. Drücken Sie die Taste „OK“, um den Vorheizvorgang zu starten. Während der Vorheizphase blinkt die Garstufenanzeige violett.
4. Nachdem der Vorheizvorgang beendet ist, ertönt ein akustisches Signal und die Anzeige für die Garstufe blinkt nicht mehr violett.
5. Das Gerät ist einsatzbereit, sobald das Vorheizen abgeschlossen ist. Öffnen Sie den Grilldeckel und legen Sie das Grillgut in das Gerät.

### Wichtig:

- Bitte beachten Sie, dass das Gerät für jede neue Portion aufgeheizt werden muss.

**Hinweis:** Stellen Sie vor Starten des Vorheizvorgangs sicher, dass das Gerät geschlossen ist und dass sich kein Grillgut darin befindet.

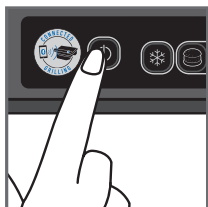
- Warten Sie anschließend, bis der Vorheizvorgang beendet ist, bevor Sie den Grill öffnen und Grillgut hineinlegen.

**Hinweis:** Die Vorheizzeit wird verkürzt, wenn der neue Vorheizzyklus gleich nach Ende des vorhergehenden Zyklus gestartet wird.

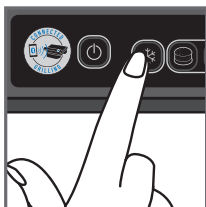
# Garen ohne Verbindung



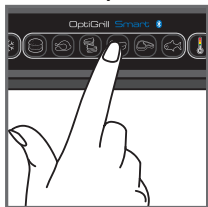
## 1 Einleitung des Gar-Vorgangs mit Ihrem OptiGrill.



1



2



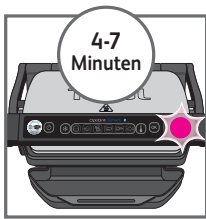
3

## 2 Vorheizen

Wenn Sie über den zu verwendenden Garmodus unsicher sind, ziehen Sie den Garleitfaden auf Seite 55 zu Rate.



4



5



6

1 Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste.

**Achtung:** Stellen Sie sicher, dass sich keine Lebensmittel zwischen den Platten befinden.

2 Sind die Lebensmittel, die Sie zubereiten möchten, gefroren, drücken Sie die entsprechende Taste.

3 Wählen Sie den für den Grillguttyp geeigneten Garmodus.

**Tipp, insbesondere für Fleisch:** Die Garergebnisse der voreingestellten Programme können je nach Herkunft, Stück und Qualität des Grillguts unterschiedlich ausfallen. Die Programme wurden mit Lebensmitteln von guter Qualität eingestellt und getestet. Ebenso muss die Dicke des Fleisches beim Garen berücksichtigt werden. Garen Sie keine Lebensmittel, die dicker als 4 cm sind.

4 **Drücken Sie die Taste „OK“:** Das Gerät startet den Aufheizvorgang und die Garstufenanzeige blinkt violett. Im Modus „Getrennt“ leuchtet die Taste „OK“ rot.

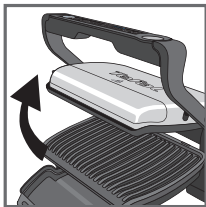
**Hinweis:** Wenn Sie das falsche Programm gewählt haben, kehren Sie zu Schritt 1 zurück.

5 Warten Sie 4-7 Minuten.

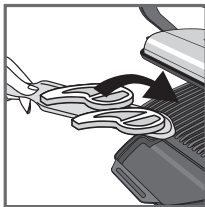
6 Ein akustisches Signal ertönt und die Garstufenanzeige blinkt nicht mehr violett, wenn der Vorheizvorgang beendet ist.

**Anmerkung:** Wenn das Gerät nach Abschluss des Vorheizvorgangs geschlossen bleibt, wird das Gerät vom Sicherheitssystem ausgeschaltet.





7



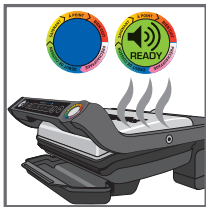
8



9



10



11

**7-8** Nach der Aufheizzeit ist das Gerät betriebsbereit. Öffnen Sie den Grill ein einziges Mal, indem Sie den Griff mittig betätigen und legen Sie die Lebensmittel auf die Heizplatte..

**Anmerkung:** Wenn das Gerät zu lange geöffnet bleibt, schaltet das Sicherheitssystem das Gerät automatisch aus.

**9-10** Automatische Anpassung des Garvorgangs (Dauer und Temperatur) je nach Dicke und Menge des Garguts.

Schließen Sie das Gerät, um den Garvorgang zu starten. Die Garanzeige wird blau und anschließend grün (damit Sie bestmögliche Ergebnisse erhalten, vermeiden Sie es, das Gerät zu öffnen oder die Lebensmittel während des Garvorgangs umzulegen). Während des Garvorgangs ertönt ein akustisches Signal, um den Nutzer zu informieren, dass der Zustand "blutig" (gelb) bald erreicht ist.

Während des Garvorgangs wird der Nutzer jedes Mal, wenn eine Garstufe erreicht ist (z. B. blutig/gelb) mit einem akustischen Signal darauf hingewiesen.

**Hinweis zu sehr dünnem Grillgut:** Schließen Sie das Gerät. Daraufhin blinkt die Taste „OK“ und die Anzeige leuchtet „permanent violett“. Drücken Sie „OK“, um sicherzustellen, dass das Gerät das Grillgut erkennt und der Garvorgang startet.

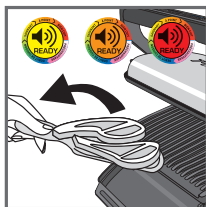
**11** Je nach Grad des Garvorgangs wechselt die Anzeige die Farbe. Wenn die Anzeige gelb ist und ein akustisches Signal ertönt, ist Ihr Gargut blutig. Wenn die Anzeige orange ist und ein akustisches Signal ertönt, ist das Gargut medium. Wenn die Anzeige rot ist, ist das Gargut gut durchgebraten.

**Anmerkung:** Wenn Sie Ihr Gargut "blau" mögen, nehmen Sie das Fleisch heraus, wenn die Garanzeige grün wird.

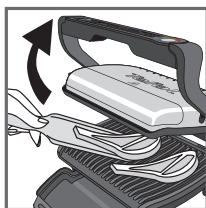
Beachten Sie, dass es besonders bei Fleisch normal ist, wenn die Gar-Resultate abweichen. Dies ist abhängig von Fleischttyp, von der Qualität und von der Herkunft der Speisen.



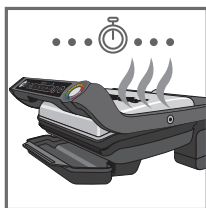
12



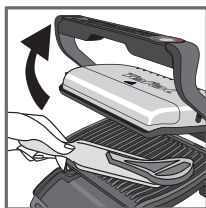
13



14



15



16



17

## 12-13

Wenn die Farbe aufleuchtet, die der von Ihnen ausgewählten Garstufe entspricht und der Piepton zu hören ist, öffnen Sie das Gerät und entnehmen Sie Ihre Speisen.

## 14-15-16

Wenn Sie die auf dem Grill platzierten Lebensmittel mit persönlichen Vorlieben garen wollen, öffnen Sie den Grill und entnehmen Sie anschließend die Stücke, die den gewünschten Garzustand erreicht haben. Schließen Sie den Grill wieder, um die anderen Stücke weiter garen zu lassen. Das Programm setzt den Garvorgang fort, bis es den Zustand "gut durch" erreicht hat.

## 17 Warmhaltefunktion

Sobald das Grillgut gar ist, ist der Garvorgang abgeschlossen. Das Gerät aktiviert automatisch die Warmhaltefunktion, die Anzeige leuchtet rot und alle 20 Sekunden ertönt ein akustisches Signal. Wenn das Gargut im Grill gelassen wird, gart es beim Abkühlen der Heizplatten weiter. Sie können das akustische Signal beenden, indem Sie die Taste „OK“ drücken.

**Anmerkung:** Das Sicherheitssystem schaltet das Gerät nach einer gewissen Zeit automatisch aus.



18

**18** Schließen Sie das Gerät. Das Bedienfeld schaltet sich ein und ist im Modus "Programmauswahl".

**Anmerkung:** Wenn keine Programmauswahl getroffen wird, schaltet das Sicherheitssystem das Gerät automatisch aus.

#### Zweites Garen

Wenn Sie anderes Gargut garen wollen, starten Sie bei Bereich 2. Vorheizen, Punkt 9, auch wenn Sie denselben Lebensmitteltyp garen möchten.

## Aufeinanderfolgende Garvorgänge

Wenn Sie größere Mengen zubereiten möchten, stellen Sie erneut die Temperatur des Gerätes ein (siehe Abschnitt 2., „Vorheizen“, ab Punkt 4), auch wenn Sie denselben Nahrungsmitteltyp oder dasselbe Programm verwenden möchten.

#### So bereiten Sie mehr Grillgut zu:

Sobald die erste Portion fertig ist:

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät geschlossen ist und dass sich kein Grillgut darin befindet.
2. Wählen Sie den entsprechenden Garmodus oder das entsprechende Garprogramm aus (dieser Schritt ist auch dann erforderlich, wenn der Garmodus gleich bleibt).
3. Drücken Sie die Taste „OK“, um den Vorheizvorgang zu starten. Während der Vorheizphase blinkt die Garstufenanzeige violett.
4. Nachdem der Vorheizvorgang beendet ist, ertönt ein akustisches Signal und die Anzeige für die Garstufe blinkt nicht mehr violett.
5. Das Gerät ist einsatzbereit, sobald das Vorheizen abgeschlossen ist. Öffnen Sie den Grilldeckel und legen Sie das Grillgut in das Gerät.

#### Wichtig:

- Bitte beachten Sie, dass das Gerät für jede neue Portion aufgeheizt werden muss.

**Hinweis:** Stellen Sie vor Starten des Vorheizvorgangs sicher, dass das Gerät geschlossen ist und dass sich kein Grillgut darin befindet.

- Warten Sie anschließend, bis der Vorheizvorgang beendet ist, bevor Sie den Grill öffnen und Grillgut hineinlegen.

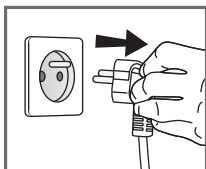
**Hinweis:** Die Vorheizzeit wird verkürzt, wenn der neue Vorheizzyklus gleich nach Ende des vorhergehenden Zyklus gestartet wird.



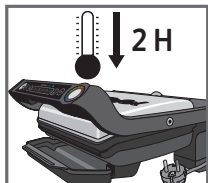
DE



1



2

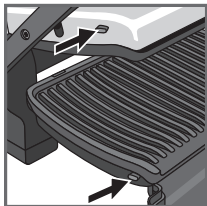


3

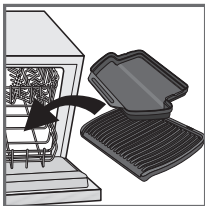
1 Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät auszuschalten.

2 Ziehen Sie den Stecker des Gerätes aus der Wandsteckdose.

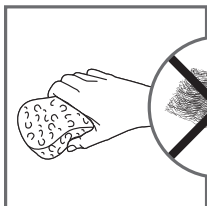
3 Lassen Sie das Gerät mindestens 2 Stunden abkühlen. Um Verbrennungen zu vermeiden, lassen Sie den Grill vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.



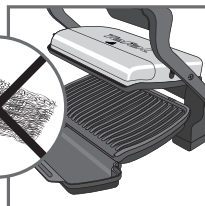
4



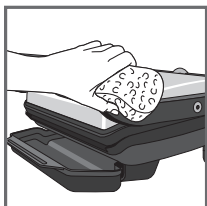
5



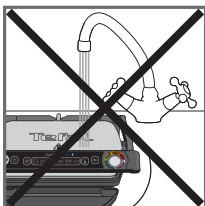
6



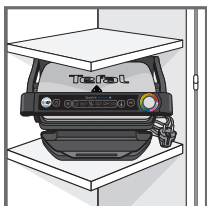
7



8



9



10

**4** Vor der Reinigung die Heizplatten entriegeln und entnehmen, um eine Beschädigung der Grillflächen zu vermeiden.

**5** Die Auffangschale und die Heizplatten können in der Spülmaschine gereinigt werden. Die Heizelemente, die nach der Entnahme der Heizplatten sichtbar und zugänglich sind, dürfen nicht gereinigt werden. Sollten die Heizelemente sehr verschmutzt sein, warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist und reiben Sie sie mit einem trockenen Tuch ab.

**6-7** Wenn Sie die Heizplatten nicht in der Spülmaschine reinigen möchten, spülen Sie sie in heißem Wasser mit ein wenig Spülmittel. Waschen Sie sie anschließend gründlich mit klarem Wasser ab, um alle Rückstände zu entfernen. Trocknen Sie sie anschließend mit einem Küchentuch gründlich ab.

Verwenden Sie keine Stahlschwämme, Stahlwolle oder scheuernde Reinigungsmittel zum Reinigen des Grills. Verwenden Sie ausschließlich Reinigungstücher aus Nylon oder mit nicht kratzender Oberfläche.

Leeren Sie die Auffangschale und reinigen Sie sie in warmem Wasser mit ein wenig Spülmittel. Trocknen Sie sie anschließend gründlich mit einem Küchentuch ab.

**8** Zur Reinigung des Deckels des Grills nehmen Sie einen Schwamm mit warmem Wasser und trocknen Sie den Deckel anschließend mit einem weichen und trockenen Lappen ab.


















**9** Tauchen Sie das Gerät und das Kabel niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit. Halten Sie es niemals unter den Wasserhahn. Das Gerät und das Kabel dürfen nicht in die Spülmaschine gestellt werden.

**10** Stellen Sie sicher, dass der Grill immer sauber und trocken ist, bevor Sie ihn verstauen.










Jegliche andere Reparatur darf nur von geschultem Kundendienstpersonal durchgeführt werden.

DE

# Störungsbehebung
























Problem	Grund	Lösung
<p>Taste  blinkt</p> <p>+  Anzeige <b>leuchtet permanent grün</b></p> <p>+ Taste  <b>blinkend</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Einschalten des Gerätes oder Starten eines automatischen Garvorgangs mit Grillgut ohne Vorheizen der Platten (manueller Modus wird automatisch aktiviert.)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 Möglichkeiten:               <ul style="list-style-type: none"> <li>– Wählen Sie die Temperatur, indem Sie zuerst die Taste  und dann „OK“ drücken. Garen lassen und dabei Garvorgang überwachen (da das Gerät im manuellen Modus betrieben wird).</li> <li>– Schalten Sie das Gerät aus, nehmen Sie das Grillgut aus dem Gerät, schließen Sie das Gerät ordnungsgemäß, stellen Sie das Programm neu ein und warten Sie das Ende des Aufheizvorgangs ab.</li> </ul> </li> </ul>
<p>Das Gerät schaltet sich während des Vorheiz- oder Garvorgangs von alleine aus.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Das Gerät war während des Garens zu lange geöffnet.</li> <li>• Das Gerät war nach dem Vorheizvorgang oder dem Warmhaltevorgang zu lange nicht in Betrieb.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ziehen Sie den Netzstecker, warten Sie 2 bis 3 Minuten und starten Sie den Vorgang neu. Bei der nächsten Nutzung darauf achten, dass Sie das Gerät schnell öffnen und schließen, um bestmögliche Gar-Resultate zu erhalten. Wenn das Problem erneut auftritt, kontaktieren Sie ihren Tefal-Kundendienst vor Ort.</li> </ul>
<p> Anzeige <b>Weiß blinkend</b></p> <p>+ Taste  /  /  /  / </p> <p>+ Aussetzender Piepton</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ausfall des Geräts.</li> <li>• Produkt blockiert oder in zu kalter Umgebung verwendet.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ziehen Sie den Netzstecker, schließen Sie das Gerät direkt wieder an und starten Sie im Vorheizvorgang. Wenn sich das Problem nicht beheben lässt, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.</li> </ul>
<p>Das Gerät gibt keine akustischen Signale mehr aus.</p>		
<p> Anzeige <b>Weiß blinkend</b></p> <p>+ Taste  <b>blinkend</b></p> <p>+ Anhaltender Signalton</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gerätefehler</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ziehen Sie den Stecker des Geräts und wenden Sie sich an den Kundendienst.</li> </ul>
<p>Nach dem Vorheizen habe ich das Grillgut hineingelegt und das Gerät geschlossen,  die Anzeige bleibt violett und der Garvorgang startet nicht.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ihr Grillgut ist dicker als 4 cm.</li> <li>• Sie haben den Grill nicht vollständig geöffnet, um das Grillgut hineinzulegen.</li> <li>• Grillgut nicht erkannt <b>Das Grillgut ist zu dünn, „OK“ blinkt.</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Dicke des Grillguts darf 4 cm nicht übersteigen.</li> <li>• Öffnen Sie den Grill vollständig und schließen Sie ihn anschließend wieder.</li> <li>• Bestätigen Sie den Start des Garvorgangs, indem Sie die Taste  drücken.</li> </ul>
<p>Das Gerät wechselt in den manuellen Modus</p> <p>+  Anzeige <b>Rot blinkend</b></p> <p>+ Taste  Temperaturkontrolle und  leuchtet permanent.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Vorheizzeit ist noch nicht abgelaufen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Garen lassen und dabei Garvorgang überwachen (da das Gerät im manuellen Modus betrieben wird) <b>oder</b></li> <li>• Grill ausschalten, Grillgut aus dem Gerät nehmen, Grill schließen, das gewünschte Programm erneut wählen und Ende des Vorheizvorgangs abwarten..</li> </ul>


# Übersicht über Garvorgänge (automatische Programme)

Ausgewähltes Programm	Farbanzeige des Garstufe		
			
 <b>Rotes Fleisch</b>	Blutig	Medium	Gut durch
 <b>Hamburger</b>	Blutig	Medium	Gut durch
 <b>Panini / Sandwich</b>	Leicht gegrillt	Gut durch	Knusprig
 <b>Fisch</b>	Leicht gegrillt	Medium	Gut durch
 <b>Geflügel</b>			Gut durch
 <b>Schwein/Würstchen/ Lamm</b>			Gut durch

**Typ:** Wenn das Fleisch sehr blutig sein soll („englisch“), verwenden Sie 

# Übersicht über Garvorgänge (einschließlich manueller Betrieb)

Lebensmittel		Gar- programm	Garzustand		
			 Blutig	 Medium	 Gut durch
<b>Brot</b>	Scheibe Brot, Toast				
	Hamburger: (nachdem das Fleisch vorher gegart wurde)				
<b>Fleisch &amp; Geflügel</b>	Schwein (entbeint), Bauchspeck vom Schwein				
	Lammfleisch (entbeint)				
	Tiefgekühlte Hühnenstreifen ❄️				
	Bauchspeck vom Schwein				
	Schinkenscheiben zum Garen				
	Marinierte Hühnenbrust				
Entenbrust					
<b>Fisch</b>	Forelle im Ganzen				
	Garnelen mit Schale				
	Gambas (mit oder ohne Schale)				
	Thunfisch				

<b>Manueller Betrieb</b> Siehe Quick Start Guide, manueller Betrieb	Gegrilltes Obst und Gemüse (muss gleich geschnitten und gleich dick sein)		4 verschiedene Temperatureinstellungen
--	---	---	--

Bei Tiefkühlkost, drücken Sie auf  bevor Sie Ihr Programm auswählen


# SAFETY INSTRUCTIONS

## IMPORTANT SAFEGUARDS

**Use, maintenance and installation of this product: for your safety, please refer to the various sections of this manual and the corresponding diagrams.**

- This appliance is not intended to be operated using an external timer or separate remote control system, other than those specified by the manufacturer, such as a smartphone or tablet.
- 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 plug 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 an extension cord is used, make sure to choose one of equivalent diameter with an earthed socket 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 preheat 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 preheating 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

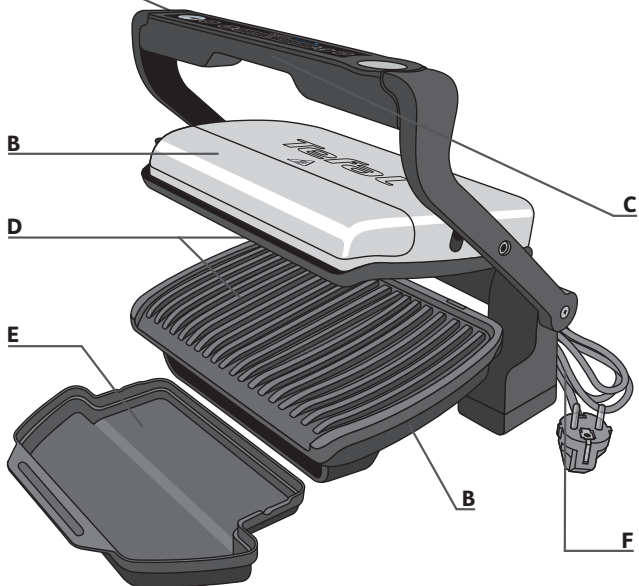
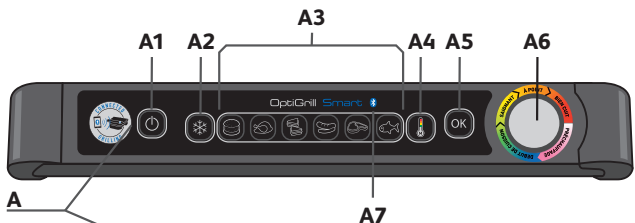
- Thank you for buying this appliance, which is intended for domestic use only.
- For your safety, this appliance complies with the applicable standards and regulations - Low voltage directive - Electromagnetic compatibility - The environment - Materials in contact with food.
- On first use, there may 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!

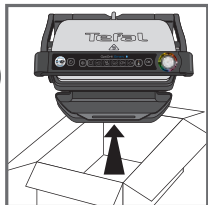
- ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- ② Leave it at a local civic waste collection point.



## Description

- |                            |  |                         |
|----------------------------|--|-------------------------|
| <b>A</b> Control panel     | <b>A4</b> 4 temperature settings in manual mode; see specific manual mode in Quick Start Guide | <b>B</b> Body           |
| <b>A1</b> On/off button    | <b>A5</b> "OK" button  | <b>C</b> Handle         |
| <b>A2</b> Frozen food mode | <b>A6</b> Cooking level indicator  | <b>D</b> Cooking plates |
| <b>A3</b> Cooking programs | <b>A7</b> Bluetooth light  | <b>E</b> Drip tray      |
|                            |  | <b>F</b> Power cord     |

# Preparing



1



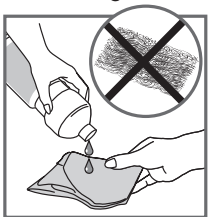
2



3



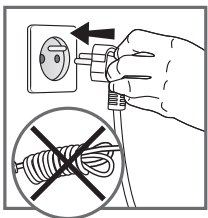
4



5



6



7

- 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.
- 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 preheating without the plates. Plug your appliance into the mains power supply. (Note that the cord should be completely extended).

# Cooking with connection



## 1 Download the application and pair your OptiGrill



1-2



3

## 2 Start cooking...



4

- 1 Download the My OptiGrill app from the App Store or Play Store for Android™ via your tablet or smartphone. Activate the Bluetooth® function on your tablet or smartphone. Plug in your OptiGrill Smart and turn it on by pressing the on/off button.
- 2 Select your OptiGrill Smart and follow the instructions on the application to pair your OptiGrill.

**NB:** To pair your OptiGrill Smart, keep pressing a few seconds the button "OK". The Bluetooth led blinks during the pairing phase and then becomes fixed once paired.

- 3 Create your account and enjoy My OptiGrill App.

See p.64 how to create and use your custom profiles

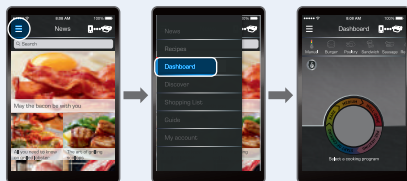
- 4 Press the on/off button.

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

EN

with connection

## 2 ...Preheating



5

- 5 To start preheating, open the app's dashboard.

The Bluetooth indicator on the product is fixed when it is connected to the appliance. It is switched off in disconnected mode.



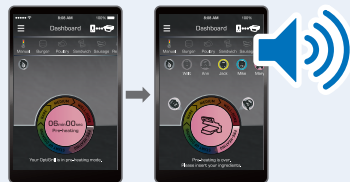
6

- 6 Choose a cooking program on the app's dashboard and click "OK" on the OptiGrill's button.

The "OK" button lights blue in connected mode.

**Caution:** Make sure there is no food between the plates.

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

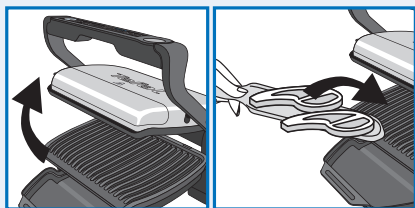


7

- 7 After clicking "OK", preheating starts. The application notifies you the preheating is finished and emits a "bip".

EN

with connection



8

9



10



11

12



13

**8-9** After preheating, 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.

**10** The OptiGrill's app. indicates that the cooking has started then wait until the desired cooking level.

See step 14 to personalize your cooking preferences with custom profiles.

**11-12-13** 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.

EN  
with connection



## Create your custom profiles



Create a new profile by choosing a picture, a sound, a category and by completing your preferences.

## Cook with your custom profiles

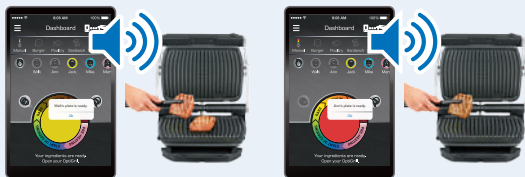


- 14 Set a customized cooking by selecting a cooking mode and place the profiles at the desired cooking levels. Press the profile to position it on the wheel. Then move by dragging it with your finger. Adding and position can be changed at any time. Press “OK” on your OptiGrill to start preheating. Follow the steps on the application to start the cooking process.



14

**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.



15

- 15 **Monitor your customized cooking:** The application rings when a cooking profile is reached. Take your portion out of the OptiGrill and close the lid to continue cooking.





16

#### 16 Keep warm function

Once the well done cooking level 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".

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



17

17 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 cooking

If you wish to cook larger quantities, set in temperature the appliance again (see section 2. "Preheating", starting from point 4), even if cooking the same type of food or same programme.

### 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:

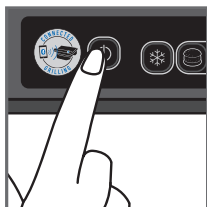
- Please note that preheating is required for each new cooking of food.  
Reminder: before activating preheating, make sure that the appliance is closed and no remnants of food remain inside.
- Then wait for preheating to finish before opening the grill and placing food inside.

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

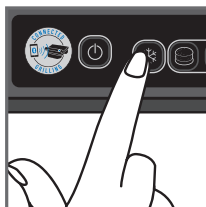
# Cooking without connection



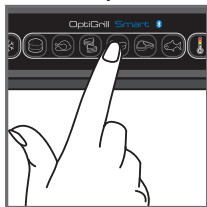
## 1 Start cooking with your OptiGrill



1



2



3

- 1 Press the on/off button.  
**Caution** : Make sure there are no food between the plates
- 2 If the food you wish to cook is frozen, press the corresponding button.
- 3 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.

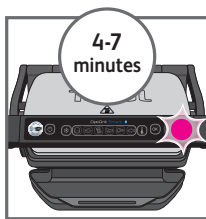
Similarly, the thickness of the meat must be taken into account during cooking; you should not cook foods with a thickness greater than 4 cm.

## 2 Preheating

If you are uncertain about what cooking mode to use, please refer to the cooking guides page 73.



4



5

- 4 **Press the "OK" button:** the appliance starts preheating and the cooking level indicator flashes purple.

The "OK" button lights red in disconnected mode.

**NB:** If you have selected the wrong program, return to stage 1.

- 5 Wait for 4-7 minutes.
- 6 An audible tone is heard and the cooking level indicator stops flashing purple when pre-heating is complete.

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

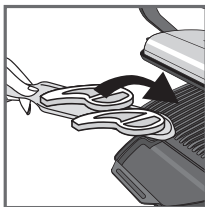


6

### 3 Cooking...



7



8



9



10

7-8 After preheating, 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.

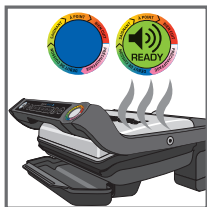
9-10 The appliance automatically adjusts the cooking cycle (time and temperature) according to the food thickness and quantity.

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).



11

11 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.

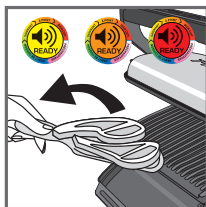
EN

without connection

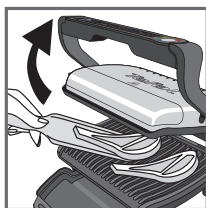
### 3 ...Cooking



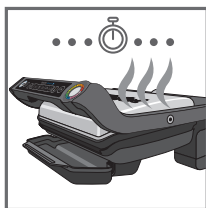
12



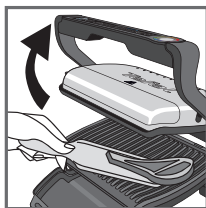
13



14



15



16



17

**12-13** When the color corresponding to your choice of cooking level appears and that the beep sounds, open the appliance and remove your food.

**14-15-16** 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.

#### 17 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".

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

EN

without connection



18

**18** 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 cooking

If you wish to cook larger quantities, set in temperature the appliance again (see section 2. "Preheating", starting from point 4), even if cooking the same type of food or same programme.

### 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.

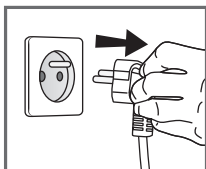
**Note :** if the new preheating cycle is activated immediately after the end of the preceding cycle, the preheating time will be reduced.



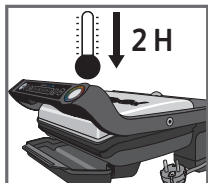
EN



1



2



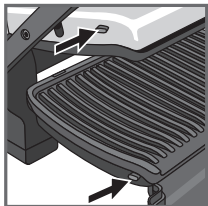
3

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

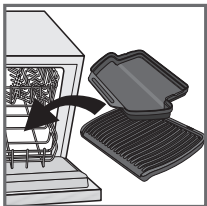
2 Unplug the appliance from wall outlet.

3 Allow to cool for at least 2 hours.

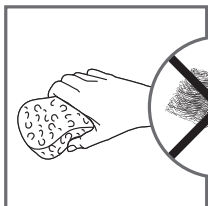
To avoid accidental burns, allow grill to cool thoroughly before cleaning.



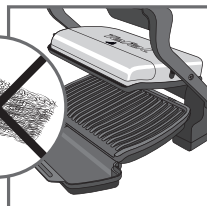
4



5



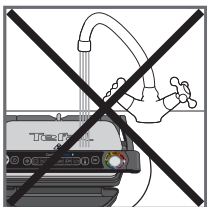
6



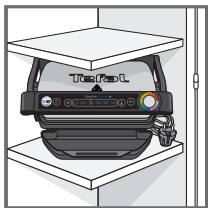
7



8



9



10

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

5 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.

6-7

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.

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

















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

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

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













# 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 preheating 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>Pork / 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
<b>Bread</b>	Slices of bread, toasted sandwiches				
	Burger: (after pre-cooking the meat)				
<b>Meat &amp; Poultry</b>	Pork fillet (boneless), pork belly				
	Lamb (boneless)				
	Frozen chicken nuggets ❄️				
	Pork belly				
	Slice of ham to be cooked				
	Marinated chicken breast				
	Duck breast				
<b>Fish</b>	Whole trout				
	Shelled prawns				
	King prawns (with and without shells on)				
	Tuna steak				
<b>Manual mode</b> 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.

# ISTRUZIONI DI SICUREZZA

## AVVERTENZE IMPORTANTI

**Uso, manutenzione e installazione del prodotto: per la vostra sicurezza, fare riferimento alle varie sezioni del presente manuale e ai diagrammi corrispondenti.**

- Questo apparecchio non è destinato al funzionamento mediante l'utilizzo di un timer esterno o di un sistema di comando a distanza separato, diverso da quelli specificati dal produttore, per esempio uno smartphone o un tablet.
- Questo prodotto è destinato al solo uso domestico e in ambienti interni. Questo apparecchio non è destinato a essere utilizzato nei seguenti ambiti, pena l'annullamento della garanzia:
  - cucine riservate al personale di negozi, uffici o altri ambienti professionali;
  - case coloniche;
  - stanze di alberghi, motel e altri edifici residenziali;
  - camere in affitto e altri ambienti analoghi.
- Prima del primo utilizzo, rimuovere tutti i materiali di imballaggio, gli adesivi e gli accessori dalle superfici esterne e interne dell'apparecchio.
- Questo apparecchio non deve essere usato da persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza o conoscenza, a meno che non siano sorvegliate o siano state istruite sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza. Sorvegliare i bambini per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Questo apparecchio può essere usato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza o conoscenza, solo se supervisionati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e se comprendono i rischi correlati. Le operazioni di pulizia e manutenzione ordinaria possono essere effettuate da bambini solo se di età superiore a 8 anni e supervisionati.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è in funzione.

-  La temperatura delle superfici accessibili può essere alta quando l'apparecchio è in funzione. Non toccare le superfici calde dell'apparecchio.
- Questo apparecchio non è progettato per essere attivato tramite timer esterni o telecomandi separati.
- Svolgere completamente il cavo di alimentazione prima di collegare l'apparecchio alla presa di corrente.
- Per motivi di sicurezza, se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito dal costruttore e dal suo centro di assistenza.
- Non utilizzare prolunghie. Se si utilizza una prolunga, assicurarsi di sceglierne una di diametro equivalente collegata a una presa con messa a terra e adeguata alla potenza dell'apparecchio. Adottare tutte le misure necessarie per evitare di inciampare su un'eventuale prolunga.
- Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa dotata di messa a terra.
- Assicurarsi che la rete elettrica sia compatibile con la potenza e il voltaggio indicati sulla parte inferiore dell'apparecchio.
- Per pulire le piastre di cottura, usare una spugna, acqua calda e detersivo per piatti.
- Non immergere l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o altri liquidi.

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


## **Che cosa fare**

- Leggere attentamente le istruzioni, comuni a diverse versioni a seconda degli accessori forniti insieme all'apparecchio, e conservarle a portata di mano.
- In caso di ustione, risciacquare immediatamente la parte lesa con acqua fredda e contattare un medico se necessario.
- Prima del primo utilizzo, lavare le piastre (consultare il paragrafo 5), versare un po' di olio di cottura sulle piastre e strofinarle con un panno morbido o della carta assorbente.
- Posizionare attentamente il cavo di alimentazione, con o senza prolunga, affinché le persone possano muoversi liberamente intorno al tavolo senza inciamparvi.
- I vapori di cottura possono essere nocivi per gli animali dotati di un sistema respiratorio particolarmente sensibile, ad esempio gli uccelli. Si raccomanda ai proprietari di uccelli di tenerli lontani dall'area di cottura.
- Usare esclusivamente parti o accessori forniti con l'apparecchio o acquistati presso un centro di assistenza autorizzato. Non usarli con altri apparecchi o per altri scopi.

# Che cosa non fare

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

## Note e informazioni aggiuntive

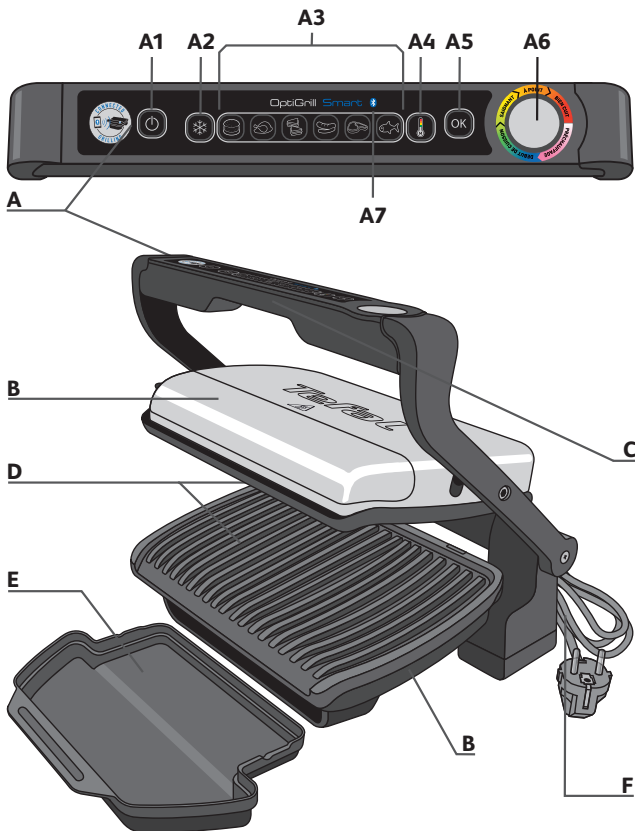
- Grazie per aver acquistato questo apparecchio, destinato al solo uso domestico.
- Per la sicurezza degli utenti, questo apparecchio è conforme agli standard e alle norme applicabili: direttive Basso voltaggio, Compatibilità elettromagnetica, Ambiente, Materiali in contatto con gli alimenti.
- Durante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

## Protezione ambientale



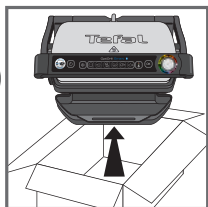
### Salvaguardiamo l'ambiente!

- ① L'apparecchio contiene materiali utili che possono essere recuperati o riciclati.
- ② Portarlo presso un apposito centro di raccolta affinché venga riciclato.



## Descrizione

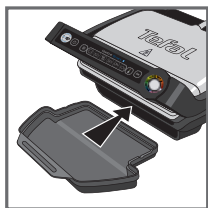
- |           |                             |           |   |          |                           |
|-----------|-----------------------------|-----------|---|----------|---------------------------|
| <b>A</b>  | Pannello di controllo       | <b>A4</b> | 4 livelli di temperatura in modalità manuale; consultare le istruzioni relative alla modalità manuale nella guida di avvio rapido | <b>B</b> | Corpo dell'apparecchio    |
| <b>A1</b> | Pulsante Acceso/ Spento     | <b>A5</b> | <b>Pulsante OK</b>  | <b>C</b> | Impugnatura               |
| <b>A2</b> | Modalità alimenti surgelati | <b>A6</b> | Indicatore del livello di cottura   | <b>D</b> | Piastre di cottura        |
| <b>A3</b> | Programmi di cottura        | <b>A7</b> | Luce bluetooth  | <b>E</b> | Vaschetta raccogli-grassi |
|           |                             |           |   | <b>F</b> | Cavo di alimentazione     |



1



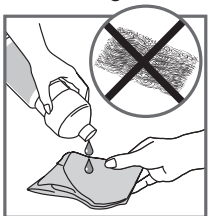
2



3



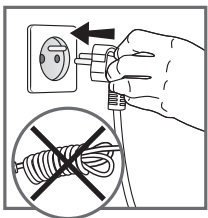
4



5



6



7

**1** Rimuovere tutti i materiali di imballaggio, gli adesivi e gli accessori dalle superfici esterne e interne dell'apparecchio.

A seconda della lingua, è possibile sostituire l'adesivo colorato sull'indicatore del livello di cottura con uno di quelli inclusi.

**2** Prima del primo utilizzo, pulire accuratamente le piastre con acqua calda e detersivo per piatti, risciacquare e asciugare con cura.

**3-4**

Posizionare la vaschetta raccogli-grasso sulla parte frontale dell'apparecchio.

**5** Per ottenere i migliori risultati e migliorarne le proprietà antiaderenti, pulire le piastre di cottura con della carta assorbente intinta in una piccola quantità di olio alimentare.

**6** Rimuovere l'eventuale olio in eccesso con della carta assorbente pulita.

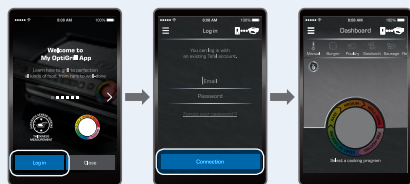
**7** Accertarsi che le due piastre siano posizionate correttamente nell'apparecchio. Non attivare il pre-riscaldamento senza le piastre. Collegare l'apparecchio alla presa di corrente (svolgere completamente il cavo di alimentazione).



## 1 Scarica l'applicazione e collega il tuo OptiGrill



1-2



3

## 2 Comincia a cucinare...



4

1 Scarica l'app My OptiGrill direttamente dall'App Store o da Play Store per Android™ attraverso il tuo tablet o smartphone. Attiva la funzione Bluetooth® sul tuo tablet o smartphone. Collega il tuo OptiGrill Smart e accendilo utilizzando il pulsante on/off.

2 Seleziona il tuo OptiGrill Smart e segui le istruzioni sull'applicazione per collegare il tuo OptiGrill

**NB:** per collegare il tuo OptiGrill Smart, tieni premuto per qualche secondo il pulsante "OK". Il led bluetooth lampeggia durante la fase di collegamento e diventa fissa una volta associato il dispositivo.

3 Crea il tuo account e divertiti con la app My OptiGrill

**Si veda pag. 82 su come creare e utilizzare i profili personalizzati**

4 Premi il pulsante on/off.

**Attenzione:** assicurati che non ci sia cibo nei piatti



5

- 5 Per avviare il preriscaldamento, aprire il dashboard dell'applicazione. L'indicatore bluetooth sul prodotto è fisso quando è collegato all'apparecchio. È spento quando è scollegato.



6

- 6 Scegli un programma di cottura sul dashboard dell'applicazione e clicca "OK" sul pulsante di OptiGrill. La luce del pulsante "OK" è blu quando l'apparecchio è collegato.

**Attenzione:** assicurati che non ci sia cibo nei piatti

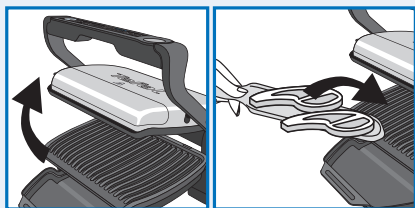
Se il cibo che vuoi cucinare è congelato, premi il pulsante corrispondente.



7

- 7 Dopo aver premuto su "OK", il preriscaldamento si avvia. L'applicazione ti avverte al termine del preriscaldamento ed emette un "bip".





8

9

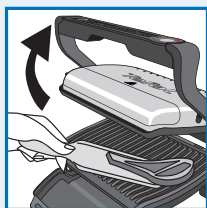


10



11

12



13

**8-9** Dopo il preriscaldamento, l'apparecchio è pronto all'uso.

Apri il grill e posiziona il cibo sulla piastra di cottura.

**Note:** se l'apparecchio resta aperto troppo tempo, il sistema di sicurezza lo spegne automaticamente.

**10** L'applicazione di OptiGrill indica che la cottura è cominciata, quindi attendi il grado di cottura desiderato

Vedi il punto 14 per personalizzare le tue preferenze di cottura con i profili personalizzati.

**11-12-13** Se desideri cucinare dei cibi a seconda di diversi gusti, apri il grill e rimuovi il cibo quando ha raggiunto il grado di cottura desiderato, quindi chiudi il grill e continua la cottura degli altri cibi. Il programma continuerà il suo ciclo di cottura fino a raggiungere il livello "ben fatto".



## Crea i tuoi profili personalizzati



Crea un nuovo profilo scegliendo un'immagine, un suono, una categoria e completando le tue preferenze.

## Cucina con i tuoi profili personalizzati

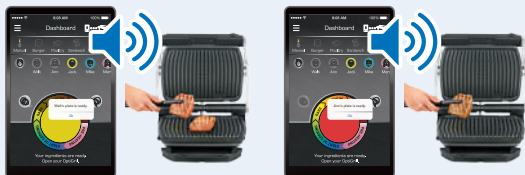


14 Imposta una cottura personalizzata selezionando una modalità di cottura e posizionando i profili ai gradi di cottura desiderati. Premi il profilo per posizionarlo sulla ruota. Quindi muovilo trascinandolo con il dito. L'aggiunta e la posizione possono essere modificate in qualsiasi momento. Premi "OK" sul tuo OptiGrill per avviare il preriscaldamento. Segui i passaggi sull'applicazione per avviare la procedura di cottura.



14

**Nota per pezzi di cibo di piccole dimensioni:** chiudi l'apparecchio, il pulsante "OK" lampeggerà e l'indicatore emetterà una luce "fissa viola", premi "OK" per assicurarti che l'apparecchio riconosca il cibo e che il ciclo di cottura cominci.



15

### 15 Monitora la tua cottura personalizzata:

l'applicazione suona quando si raggiunge un profilo di cottura. Estrai la tua porzione da OptiGrill e chiudi il coperchio per continuare la cottura.



16

#### 16 Funzione scaldavivande

Una volta raggiunto il grado "ben fatto", la cottura è terminata, l'apparecchio attiva automaticamente la funzione scaldavivande, l'indicatore luminoso diventa rosso e il dispositivo comincia ad emettere un "bip" ogni 20 secondi. Se il cibo viene lasciato sul grill, continuerà la cottura mentre le piastre di cottura si raffreddano. Puoi disattivare il "bip" premendo il pulsante "OK".

**Nota:** il sistema di sicurezza spegne l'apparecchio automaticamente dopo un determinato lasso di tempo.



17

17 Chiudi l'apparecchio. Il pannello di controllo si accende e si imposta in automatico sulla modalità "scelta del programma".

**Commento:** il sistema di sicurezza si spegne automaticamente se non viene effettuata alcuna selezione di programma.

## Cotture sequenziali

Se si desidera cuocere grandi quantità di alimenti, impostare nuovamente la temperatura (consultare la sezione 2, "Pre-riscaldamento", a partire dal punto 4), anche se il tipo di alimento o il programma di cottura non cambia.

### Cottura di grandi quantità di alimenti

Al termine della cottura della prima parte degli alimenti:

1. Accertarsi che l'apparecchio sia chiuso e che al suo interno non siano presenti residui.
2. Selezionare la modalità o il programma di cottura desiderato (questo passaggio è necessario anche se la modalità di cottura non cambia).
3. Premere il pulsante "OK" per avviare il pre-riscaldamento. Durante la fase di pre-riscaldamento, l'indicatore del livello di cottura lampeggerà di viola.
4. Al termine del pre-riscaldamento, l'apparecchio emetterà un segnale acustico e l'indicatore del livello di cottura smetterà di lampeggiare.
5. Al termine del pre-riscaldamento, l'apparecchio è pronto all'uso. Aprire la griglia e disporre gli alimenti al suo interno.

### Importante!

- La fase di pre-riscaldamento è necessaria all'inizio di ogni cottura.

**Nota:** prima di avviare il pre-riscaldamento, accertarsi che l'apparecchio sia chiuso e che al suo interno non siano presenti residui di alimenti.

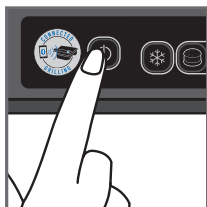
- Attendere il termine del pre-riscaldamento prima di aprire la griglia e posizionare gli alimenti.

**Nota:** se il ciclo di pre-riscaldamento viene avviato al termine del ciclo precedente, la durata del pre-riscaldamento sarà ridotta.

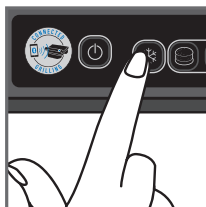
# Cottura senza collegamento



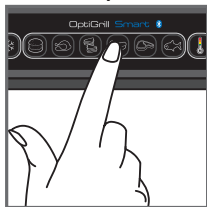
## 1 Comincia a cucinare con il tuo OptiGrill



1



2



3

- 1 Premi il pulsante on/off  
**Attenzione:** assicurati che non ci sia cibo nei piatti
- 2 Se il cibo che vuoi cucinare è congelato, premi il pulsante corrispondente.
- 3 Selezionare la modalità di cottura appropriata a seconda del tipo di cibo che desideri cucinare

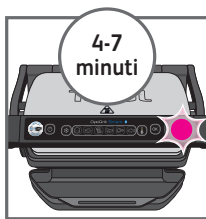
**Suggerimento, in particolare per la carne:** i risultati di cottura sui programmi pre-impostati possono dipendere dalla provenienza, dal taglio e dalla qualità del cibo che si desidera cucinare, i programmi sono stati impostati e testati con prodotti di ottima qualità. Analogamente, durante la cottura si deve tenere conto dello spessore della carne; non è opportuno cucinare cibi di spessore maggiore a 4 cm.

## 2 Preriscaldamento

Se non sei sicuro della modalità di cottura da utilizzare, fai riferimento alla guida alla cottura, pagina 91.



4



5

- 4 **Premere il pulsante "OK":** l'apparecchio avvia il preriscaldamento e l'indicatore del grado di cottura lampeggia in viola. La luce del pulsante "OK" è rossa quando l'apparecchio non è collegato.

**NB:** se hai selezionato il programma sbagliato, torna alla fase 1.

- 5 Attendi 4-7 minuti.
- 6 Si sentirà un segnale acustico e l'indicatore del grado di cottura smetterà di lampeggiare in viola una volta terminato il preriscaldamento.

**Commenti:** al termine del preriscaldamento, il sistema di sicurezza spegnerà l'apparecchio se questo rimane chiuso.



6

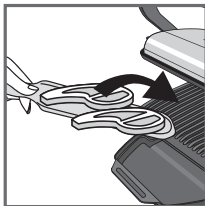
IT

senza collegamento

### 3 Cottura...



7



8



9



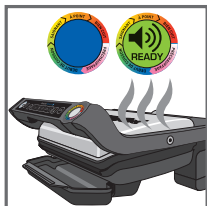
10

**7-8** Al termine del pre-riscaldamento, l'apparecchio è pronto per l'uso. Aprire la griglia e disporre gli alimenti sulla piastra di cottura.

**Nota:** se l'apparecchio rimane aperto troppo a lungo, il sistema di sicurezza ne causerà lo spegnimento.

**9-10** L'apparecchio regola automaticamente il ciclo di cottura (durata e temperatura) a seconda dello spessore e della quantità degli alimenti. Chiudere l'apparecchio per avviare il ciclo di cottura.

**Nota per alimenti molto sottili:** chiudere l'apparecchio; se il pulsante "OK" lampeggia e l'indicatore rimane acceso di viola, premere "OK" per assicurarsi che l'apparecchio riconosca gli alimenti e il ciclo di cottura si avvii. L'indicatore del livello di cottura diventa blu, quindi verde, a indicare che la cottura è in corso (per i migliori risultati, non aprire o spostare gli alimenti durante il processo di cottura). Durante il processo di cottura, l'apparecchio emetterà un segnale acustico al raggiungimento di ogni livello di cottura (ad es. giallo/poco cotto).



11

**11** L'indicatore del livello di cottura cambia colore a seconda del livello di cottura. Quando l'indicatore del livello di cottura è giallo e l'apparecchio emette un segnale acustico, gli alimenti sono leggermente cotti; quando l'indicatore è arancione e l'apparecchio emette un segnale acustico, gli alimenti sono mediamente cotti; quando l'indicatore è rosso, gli alimenti sono ben cotti.

**Nota:** se si desidera preparare carne al sangue, rimuoverla quando l'indicatore del livello di cottura diventa verde.

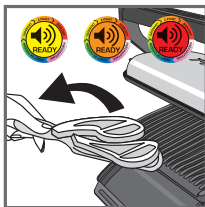
È normale che i risultati di cottura varino a seconda del tipo, della qualità e dell'origine degli alimenti, in particolare nel caso della carne.

IT

senza collegamento

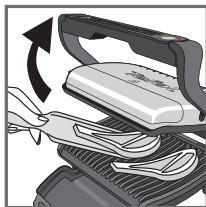


12

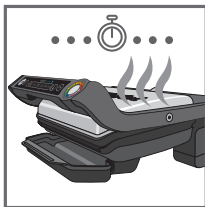


13

12-13 Quando l'indicatore diventa del colore corrispondente al livello di cottura desiderato e l'apparecchio emette un segnale acustico, aprire l'apparecchio e rimuovere gli alimenti.



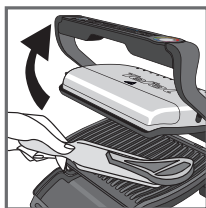
14



15

14-15-16

Se si desidera cuocere alimenti secondo le proprie preferenze, aprire la griglia e rimuovere gli alimenti al raggiungimento del livello di cottura desiderato, quindi chiudere la griglia per continuare la cottura di altri alimenti. Il programma continuerà il ciclo di cottura fino al raggiungimento del livello "ben cotto".



16



17

17 Funzione di mantenimento al caldo

Al raggiungimento del livello "ben cotto" la cottura è terminata e l'apparecchio attiverà automaticamente la funzione di mantenimento al caldo; l'indicatore diventerà rosso e l'apparecchio emetterà un segnale acustico ogni 20 secondi. Se gli alimenti vengono lasciati nella griglia continueranno a cuocere mentre le piastre si raffredderanno. È possibile disattivare i segnali acustici premendo il pulsante "OK".

**Nota:** il sistema di sicurezza causerà lo spegnimento dell'apparecchio dopo un certo intervallo di tempo.



18

**18** Chiudere l'apparecchio. Il pannello di controllo si illuminerà ed entrerà automaticamente in modalità "selezione del programma".

**Nota:** il sistema di sicurezza causerà lo spegnimento dell'apparecchio se non viene selezionato alcun programma.

## Cotture sequenziali

Se si desidera cuocere grandi quantità di alimenti, impostare nuovamente la temperatura (consultare la sezione 2, "Pre-riscaldamento", a partire dal punto 4), anche se il tipo di alimento o il programma di cottura non cambia.

### Cottura di grandi quantità di alimenti

Al termine della cottura della prima parte degli alimenti:

1. Accertarsi che l'apparecchio sia chiuso e che al suo interno non siano presenti residui.
2. Selezionare la modalità o il programma di cottura desiderato (questo passaggio è necessario anche se la modalità di cottura non cambia).
3. Premere il pulsante "OK" per avviare il pre-riscaldamento. Durante la fase di pre-riscaldamento, l'indicatore del livello di cottura lampeggerà di viola.
4. Al termine del pre-riscaldamento, l'apparecchio emetterà un segnale acustico e l'indicatore del livello di cottura smetterà di lampeggiare.
5. Al termine del pre-riscaldamento, l'apparecchio è pronto all'uso. Aprire la griglia e disporre gli alimenti al suo interno.

### Importante!

- La fase di pre-riscaldamento è necessaria all'inizio di ogni cottura.

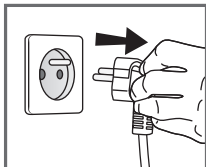
Nota: prima di avviare il pre-riscaldamento, accertarsi che l'apparecchio sia chiuso e che al suo interno non siano presenti residui di alimenti.

- Attendere il termine del pre-riscaldamento prima di aprire la griglia e posizionare gli alimenti.

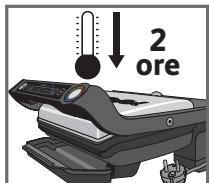
**Nota:** se il ciclo di pre-riscaldamento viene avviato al termine del ciclo precedente, la durata del pre-riscaldamento sarà ridotta.



1



2



3

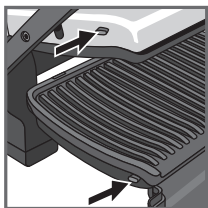
1 Premere il pulsante Acceso/Spento per spegnere l'apparecchio.

2 Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente.

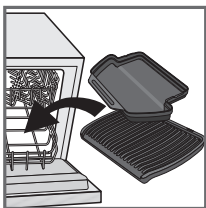
3 Lasciare che l'apparecchio si raffreddi per almeno 2 ore.

Per evitare il rischio di ustioni, attendere che la griglia si raffreddi completamente prima di pulirla.

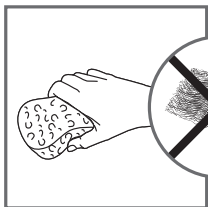




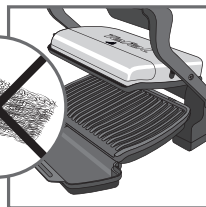
4



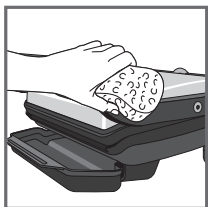
5



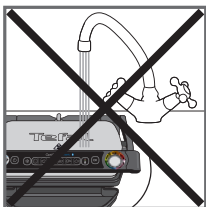
6



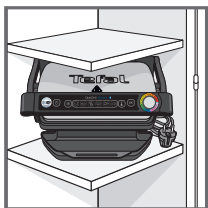
7



8



9



10

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

**5** L'apparecchio e il cavo di alimentazione non possono essere lavati in lavastoviglie. Gli elementi riscaldanti e le parti accessibili e visibili dopo la rimozione delle piastre non devono essere puliti. Se sono molto sporchi, attendere che l'apparecchio si sia raffreddato completamente e pulirli con un panno asciutto.

**6-7**

Se non si desidera lavare le piastre di cottura in lavastoviglie, pulirle con acqua calda e detersivo per piatti e risciacquarle accuratamente per eliminare eventuali residui. Strofinarle accuratamente con della carta assorbente.

Non usare spugnette metalliche, pagliette d'acciaio o detersivi in polvere abrasivi per pulire la griglia; usare esclusivamente spugne in nylon o non metalliche.

Svuotare la vaschetta raccogli-grassi e lavarla con acqua calda saponata, quindi asciugarla accuratamente con della carta assorbente.



















**8** Per pulire il coperchio della griglia, usare una spugna umida e asciugarlo con un panno morbido e asciutto.

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

**10** Accertarsi che la griglia sia pulita e asciutta prima di riparla.

Affidare eventuali riparazioni a un centro di assistenza autorizzato.

# Risoluzione dei problemi

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

# Guida di cottura (programmi automatici)

Programma predefinito	Colore dell'indicatore del livello di cottura		
<b>Carne rossa</b>	Al sangue	Mediamente cotta	Ben cotta
<b>Hamburger</b>	Al sangue	Mediamente cotto	Ben cotto
<b>Panino/sandwich</b>	Riscaldato	Tostato	Crocante
<b>Pesce</b>	Leggermente cotto	Mediamente cotto	Ben cotto
<b>Pollame</b>			Ben cotto
<b>Maiale/salsiccia/agnello</b>			Ben cotto

**Nota:** se si desidera una carne molto al sangue, terminare la cottura quando l'indicatore è

# Guida di cottura (con modalità manuale)


Alimento		Programma di cottura	Livello di cottura		
		Al sangue Mediamente cotta Ben cotta			
<b>Pane</b>	Pane a fette, sandwich tostati				
	Hamburger (dopo aver pre-riscaldato la carne)				
<b>Carne rossa e pollame</b>	Filetto di pollo (disossato), pancetta				
	Agnello (disossato)				
	Crocchette di pollo surgelate				
	Pancetta				
	Prosciutto a fette				
	Petto di pollo marinato				
	Petto d'anatra				
<b>Pesce</b>	Trota intera				
	Gamberetti con guscio				
	Gamberi (con e senza guscio)				
	Filetto di tonno				
<b>Modalità manuale</b> Consultare la guida di avvio rapido	Frutta e verdura alla griglia (tagliare a pezzetti di uguale spessore e dimensione)		4 livelli di temperatura disponibili		

Per gli alimenti surgelati, premere prima di selezionare il programma.

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

## PRECAUCIONES IMPORTANTES

**Uso, mantenimiento e instalación de este producto: por su seguridad, consulte los distintos apartados de este manual y los diagramas correspondientes.**

- Este electrodoméstico no está diseñado para funcionar con un temporizador externo u otro sistema de control remoto independiente diferente de los especificados por el fabricante, como un smartphone o un tablet.
- Este aparato está diseñado para un uso exclusivamente doméstico. No ha sido concebido para utilizarse en los siguientes casos, que no están cubiertos por la garantía:
  - en zonas de cocina reservadas para el personal de almacenes, oficinas y otros entornos profesionales,
  - en granjas,
  - por clientes de hoteles, moteles y otros espacios residenciales,
  - en lugares como habitaciones de huéspedes.
- Retire todos los envases, etiquetas y accesorios que hay tanto dentro como fuera del aparato.
- Este aparato no está diseñado para que lo utilicen personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas, o por personas sin experiencia ni conocimientos, a no ser que la persona responsable de su seguridad las supervise o les haya proporcionado instrucciones previas sobre el funcionamiento del aparato.
- Se recomienda vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato y que no lo utilizan como juguete.
- Nunca deje el aparato en funcionamiento sin vigilancia.
-  La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el aparato está en funcionamiento. No toque las superficies calientes del aparato.
- Este aparato no debe ponerse en marcha mediante un temporizador exterior ni por un sistema de mando a distancia externo.
- Desenrolle el cable por completo.
- Si el cable de alimentación está dañado debe ser reemplazado por el fabricante, su servicio de posventa o por personal cualificado para evitar

cualquier peligro.

- No utilice alargadores. Si utiliza un alargador, asegúrese de elegir uno con un diámetro equivalente, que disponga de enchufe con conexión a tierra y sea adecuado para la potencia del aparato. Tome todas las precauciones necesarias para impedir que alguien tropiece con el alargador.
- Conecte el aparato únicamente a un enchufe con toma de tierra incorporada.
- Compruebe que la instalación eléctrica es compatible con la potencia y la tensión indicadas debajo del aparato.
- No sumerja este aparato. Nunca sumerja el aparato ni el cable en agua.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o más y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o personas sin experiencia ni conocimientos, siempre que hayan recibido instrucciones o supervisión sobre el uso seguro del aparato y conozcan los riesgos a los que se exponen. La limpieza y el mantenimiento que ha de realizar el usuario no deben ser efectuados por niños, salvo que tengan más de 8 años y estén vigilados.
- Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

**ATENCIÓN** : No calentar ni precalentar el grill sin las 2 placas interiores

## Qué debe hacer


- Lea atentamente y tenga a mano estas instrucciones, comunes a las diferentes versiones de los accesorios suministrados con el aparato.
- Si ocurre un accidente, aplique de inmediato agua fría sobre la quemadura y llame a un médico si fuera necesario.
- Antes del primer uso, lave las placas (véase el apartado 5), vierta unas gotas de aceite en las placas y séquelas con un paño suave.
- Tenga cuidado al colocar el cable con o sin alargador; tome todas las precauciones necesarias para no dificultar el paso de las personas alrededor de la mesa, de modo que nadie tropiece con él.
- Los humos de cocción pueden ser peligrosos para los animales que tengan un sistema de respiración especialmente sensible, como los pájaros. Aconsejamos a los propietarios de pájaros que los mantengan alejados del lugar de cocción.
- Mantenga siempre el aparato fuera del alcance de los niños.
- Compruebe que los 2 lados de la placa estén limpios antes de utilizar el aparato.
- Para evitar que se deterioren las placas, utilícelas únicamente con el aparatado para el que han sido diseñadas (ejemplo: no las introduzca en el horno, ni las coloque sobre fogones de gas o una placa eléctrica).
- Cuide de que las placas estén en una posición estable, bien colocadas y encajadas en la base del aparato. Utilice solamente las placas suministradas o adquiridas en el centro de servicio oficial.
- Para preservar el revestimiento de las placas de cocción, utilice siempre una espátula de plástico o madera.

- Utilice únicamente los accesorios suministrados con el aparato o comprados en un centro de servicio autorizado. No los utilice con otros aparatos.

## Qué no debe hacer

- No utilice el aparato en el exterior.
- Nunca deje conectado el aparato cuando no vaya a utilizarlo.
- Para evitar el sobrecalentamiento del aparato, no lo coloque en una esquina ni contra una pared.
- Nunca coloque el aparato directamente sobre una superficie frágil (mesa de vidrio, mantel, mueble barnizado, etc.) ni sobre un huele.
- Nunca coloque el aparato sobre un mueble fijado a la pared, sobre una estantería ni cerca de materiales inflamables como toldos, cortinas o estores.
- No coloque el aparato sobre o cerca de superficies resbaladizas o calientes, ni deje el cordón colgando por encima de una fuente de calor (placas de cocción, cocinas de gas).
- No coloque utensilios de cocina en las superficies de cocción del aparato.
- No corte directamente sobre las placas.
- Nunca utilice esponjas metálicas ni detergente en polvo, para no dañar la superficie de cocción (revestimiento antiadherente).
- No desplace el aparato mientras esté en funcionamiento.
- No transporte el aparato cogiéndolo por el asa o los bordes metálicos.
- Nunca utilice el aparato vacío.
- No coloque nunca hojas de aluminio ni ningún otro objeto entre las placas y los alimentos que vaya a cocinar.
- No retire la bandeja de recogida de grasas durante la cocción. En caso de que la bandeja de recogida de grasas esté llena durante la cocción, deje enfriar el aparato antes de vaciarla.
- No coloque la placa caliente bajo el agua o sobre una superficie frágil.
- Para conservar las cualidades antiadherentes del revestimiento, evite calentar demasiado tiempo el aparato vacío.
- Las placas no se deben manipular nunca en caliente.
- No cocinar alimentos envueltos en papel de aluminio
- Para evitar dañar el aparato, nunca realice recetas flambeadas sobre el mismo.
- No coloque nunca hojas de aluminio ni ningún otro objeto entre las placas y las resistencias.
- Nunca caliente ni realice ninguna cocción en posición «grill abierto».
- Nunca caliente el aparato sin las placas de cocción.

## Consejos/Información

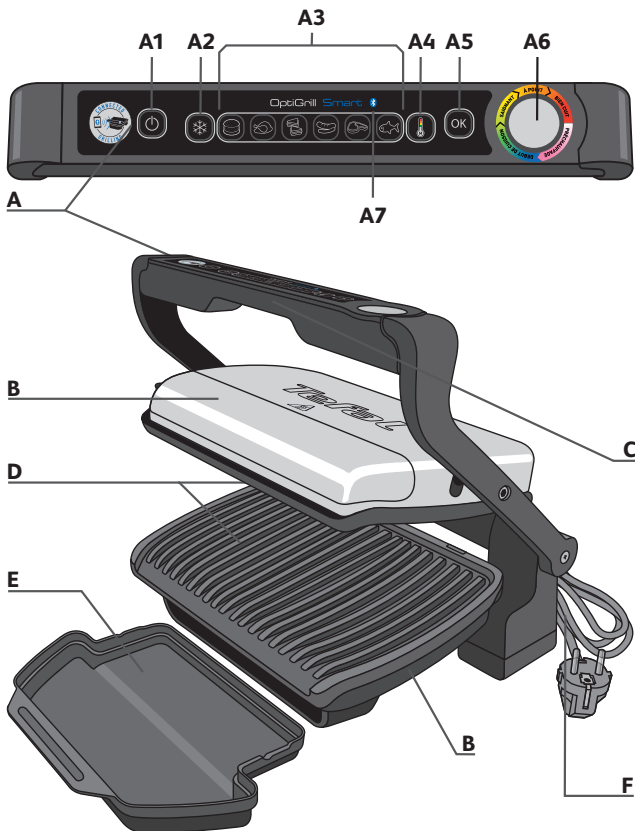
- Le agradecemos que haya comprado este aparato, exclusivamente destinado a uso doméstico.
- Por su seguridad, este aparato cumple las normas y reglamentaciones aplicables (Directivas de Baja Tensión, Compatibilidad Electromagnética, Materiales en Contacto con Alimentos, Medio Ambiente, etc.).
- En la primera utilización puede desprenderse un ligero olor o humo.
- Para limpiar las placas de cocción, utilice una esponja, agua caliente y jabón de lavavajillas líquido.
- Nuestra empresa se reserva el derecho de modificar en cualquier momento, en interés del consumidor, las características o componentes de sus productos.
- No se puede consumir ningún alimento sólido o líquido que entre en contacto con piezas marcadas con el logo .
- Si los alimentos son demasiado espesos, e sistema de seguridad impide la puesta en marcha del aparato.
- La resistencia no se debe limpiar. Si está sucia de verdad, espere a que se enfríe totalmente y frotela con un paño seco.

## Medio Ambiente



### ¡Colaboremos con la protección del medio ambiente!

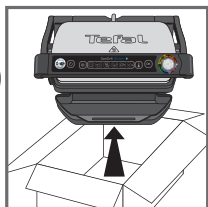
- ① Su aparato contiene numerosos materiales recuperables o reciclables.
- ② Lleve el aparato a un punto de recogida de residuos o, en su defecto, a un centro de servicio autorizado para que pueda ser procesado.



## Descripción

<b>A</b>	Panel de control	<b>A4</b>	Modo manual con 4 niveles de temperatura véase la guía de inicio rápido específica del modo manual	<b>B</b>	Cuerpo del aparato
<b>A1</b>	Botón ON/OFF	<b>A5</b>	Botón OK	<b>C</b>	Asa
<b>A2</b>	Modo descongelación	<b>A6</b>	Indicador de nivel de cocción	<b>D</b>	Placas de cocción
<b>A3</b>	Programas de cocción	<b>A7</b>	Luz de Bluetooth	<b>E</b>	Bandeja de recogida de jugos
				<b>F</b>	Cable de alimentación

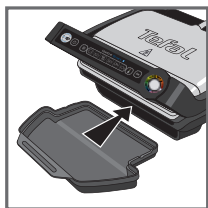
# Preparación



1



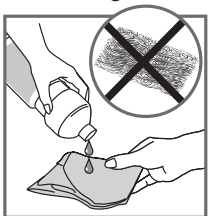
2



3



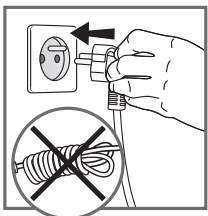
4



5



6



7

1 Retire todos los embalajes, pegatinas o accesorios diversos tanto del interior como del exterior del aparato.

En función del idioma, la pegatina alrededor del indicador de nivel de cocción puede ser distinta. Basta con sustituirla por la que se encuentra en el interior del embalaje del aparato.

2 Antes de utilizarlo por primera vez, limpie cuidadosamente las placas con agua caliente y jabón de lavavajillas, aclárelas y séquelas con cuidado.

3-4 Instale la bandeja recogedora de jugos en la parte delantera del aparato.

5 Si lo desea, para obtener mejores resultados, puede restregar las placas de cocción con un paño impregnado en un poco de aceite de cocina para mejorar la eficacia de la superficie antiadherente.

6 Elimine el exceso de aceite con ayuda de un paño limpio.

7 Asegúrese de que las placas superiores e inferiores estén colocadas correctamente en el producto. No inicie el precalentamiento sin placas. Conecte el aparato a la red eléctrica. (El cable debe estar totalmente desenrollado).

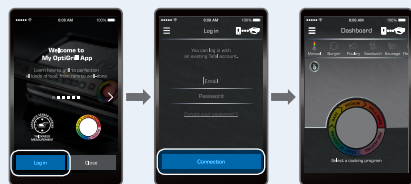




## 1 Descargue la aplicación y sincronice su OptiGrill



1-2



3

## 2 Para comenzar a cocinar...



4

1 Descargue la aplicación Mi OptiGrill de la App Store o Play Store para Android™ desde su tablet o smartphone. Active la función de Bluetooth® de su tablet o smartphone. Enchufe su OptiGrill Smart y enciéndalo pulsando el botón on/off.

2 Seleccione su OptiGrill Smart y siga las instrucciones de la aplicación para sincronizar su OptiGrill.

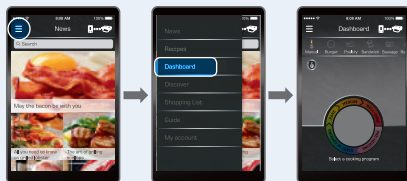
**Nota:** Para sincronizar su OptiGrill Smart, mantenga pulsado unos segundos el botón “OK”. El led de Bluetooth parpadea durante la fase de sincronización y después se mantiene fijo una vez sincronizados los dispositivos.

3 Cree su cuenta y disfrute de la aplicación Mi OptiGrill.

**Consulte la página 100 para saber cómo crear y utilizar perfiles personalizados**

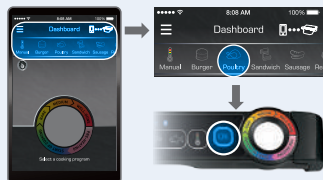
4 Pulse el botón on/off.

**Advertencia:** asegúrese de que no haya alimentos entre las placas.



5

- 5 Para empezar a precalentar, abra el tablero de la aplicación y el indicador de Bluetooth del producto está fijo cuando está conectado al aparato. Se apaga en el modo desconectado



6

- 6 Elija un programa de cocina en el tablero de la aplicación y pulse "OK" en el botón del OptiGrill. El botón de "OK" se ilumina en azul en el modo conectado.

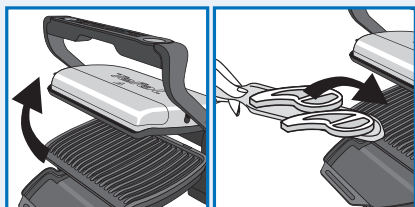
**Advertencia:** asegúrese de que no haya alimentos entre las placas

Si el alimento que desea cocinar está congelado, pulse el botón correspondiente.



7

- 7 Al pulsar "OK" comienza el precalentamiento. La aplicación le avisa cuando termina el precalentamiento emitiendo un pitido.



8

9

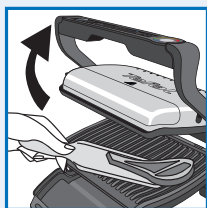


10



11

12



13

**8-9** Después del precalentamiento, el aparato está listo para usar.

Abra la parrilla y coloque el alimento en la placa de cocción

**Observaciones:** si el aparato permanece abierto mucho tiempo, el sistema de seguridad lo apagará automáticamente.

**10** La aplicación OptiGrill indica que ha empezado la cocción; después espere hasta alcanzar el nivel de cocción deseado.

Consulte el paso 14 para personalizar sus preferencias culinarias con perfiles a medida

**11-12-13** Si desea cocinar alimentos para diferentes gustos personales, abra la parrilla y retire el alimento cuando éste haya alcanzado el punto deseado y luego cierre la parrilla y continúe cocinando el resto de los alimentos. El programa continuará su ciclo de cocción hasta que alcance el punto "muy hecho".



## Cree perfiles personalizados



Cree un nuevo perfil eligiendo una foto, un sonido, una categoría y rellenando sus preferencias.

## Cocine con perfiles personalizados

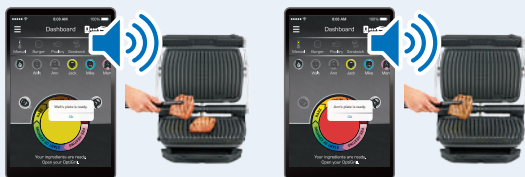


14 Establezca una forma de cocinar personalizada seleccionando un modo de cocción y coloque los perfiles en los niveles de cocción deseados. Pulse el perfil para colocarlo en la rueda. Luego muévalo arrastrándolo con el dedo. En cualquier momento se puede añadir una posición. Pulse "OK" en su OptiGrill para empezar a precalentar. Siga los pasos en la aplicación para empezar a cocinar.



14

**Nota para alimentos muy delgados:** cierre el aparato; el botón "OK" empezará a parpadear y el indicador se mantendrá en "morado fijo"; pulse "OK" para asegurarse de que el aparato reconozca el alimento y de que empiece el ciclo de cocción.



15

### 15 Supervise su cocción personalizada:

La aplicación suena cuando se alcanza un perfil de cocción. Saque su ración de OptiGrill y cierre la tapa para seguir cocinando.



16

### 16 Función de mantenimiento del calor

Cuando se ha alcanzado el nivel de cocción "muy hecho" termina la cocción, el aparato activa automáticamente la función de conservación del calor, la luz del indicador se pone roja y el aparato empieza a pitar cada 20 segundos. Si se deja algún alimento en la parrilla, seguirá cocinándose mientras se enfrían las placas. Puede desactivar el pitido pulsando el botón "OK".

**Nota:** el sistema de seguridad apagará el aparato automáticamente transcurrido cierto tiempo.



17

17 Cierre el aparato. El panel de control se encenderá y se establecerá en modo "elección de programa".

**Observación:** el sistema de seguridad apagará automáticamente si no se selecciona ningún programa.

## Cocción sucesiva

Si desea cocinar más alimentos, vuelva a ajustar la temperatura del aparato (consulte el apartado 2. «Pre calentamiento», a partir del punto 4), aunque se trate del mismo tipo de alimento o del mismo programa.

### Como cocinar más alimentos:

Una vez terminada la cocción de la primera cantidad de alimentos:

1. Asegúrese de que el aparato esté cerrado y de que no haya alimentos en su interior.
2. Seleccione el modo o programa de cocción apropiado (este paso es necesario aunque el modo de cocción sea el mismo que para los alimentos anteriores).
3. Pulse el botón «OK» para iniciar el pre calentamiento. Durante el pre calentamiento, el indicador del grado de cocción parpadea en violeta.
4. Cuando termina el pre calentamiento, suena una señal sonora y el indicador del grado de cocción deja de parpadear en violeta.
5. El aparato está listo para usar cuando termina el pre calentamiento.

### Importante:

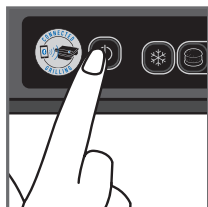
- Tenga en cuenta que el pre calentamiento es obligatorio para cada nueva cocción de alimentos. Recuerde: antes de iniciar el pre calentamiento, asegúrese de que el aparato esté cerrado y de que no haya alimentos en su interior.

- A continuación, espere a que termine el pre calentamiento antes de abrir el grill y de colocar los alimentos dentro.

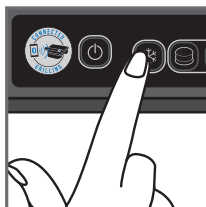
**Nota:** si el nuevo ciclo de pre calentamiento se inicia inmediatamente después del fin del ciclo anterior, el tiempo de pre calentamiento será más corto.



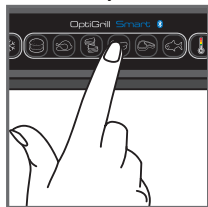
## 1 Comience a cocinar con su OptiGrill



1



2



3

- 1 Pulse el botón on/off

**Advertencia:** no deje alimentos entre las placas.

- 2 Si el alimento a cocinar está congelado, pulse el botón correspondiente
- 3 Elija el modo de cocción apropiado según el tipo de alimento que desea cocinar.

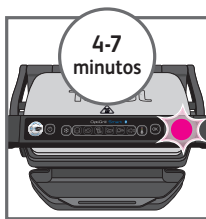
**Consejo, especialmente para la carne:** los resultados culinarios en programas predefinidos varían según el origen, corte y calidad del alimento que se cocine; los programas se establecieron y probaron en alimentos de calidad. Además, debe tener en cuenta el grosor de la carne durante la cocción: no debe cocinar alimentos de grosor superior a 4 cm.

## 2 Precalentamiento

Si no está seguro de qué modo de cocción utilizar, consulte las guías de cocina de la página 109.



4



5

- 4 Pulse el botón "OK": el aparato empieza a precalentar y el indicador de nivel de cocción parpadea en morado.

El botón de "OK" se ilumina en rojo en el modo desconectado.

**Nota:** Si ha seleccionado un programa incorrecto, vuelva al paso 1.

- 5 Espere de 4 a 7 minutos.
- 6 Se oye un pitido y el indicador de nivel de cocción deja de parpadear en morado cuando termina el precalentamiento.



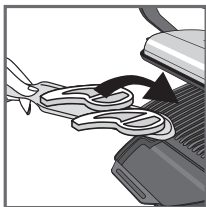
6

**Observaciones:** al finalizar el precalentamiento, si el aparato permanece cerrado el sistema de seguridad apagará el aparato.

### 3 Cocción...



7



8



9



10

7-8

Después del precalentamiento, el aparato está listo para su uso. Levante la tapa del grill y coloque los alimentos sobre la placa de cocción.

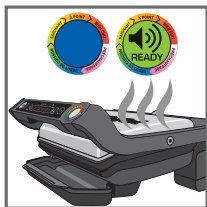
**Comentario:** si el aparato se deja abierto demasiado tiempo, el sistema de seguridad desconectará automáticamente el aparato.

9-10

El aparato selecciona automáticamente el ciclo de cocción (tiempo y temperatura) en función de la cantidad y el espesor de los alimentos.

Cierre el aparato para que comience el ciclo de cocción. El indicador de grado de cocción se vuelve azul y después verde, para indicar que la cocción está en curso (para obtener mejores resultados, evite abrir el aparato o desplazar los alimentos durante la cocción). Durante la cocción, una señal sonora advierte al usuario cada vez que se alcanza un grado de cocción (p. ej.: poco hecho/amarillo).

**Nota para piezas de alimentos muy finas:** cierre el aparato; el botón «OK» parpadeará y el indicador se encenderá en «violeta fijo». Pulse «OK» para asegurarse de que el aparato reconozca el alimento y de que empiece el ciclo de cocción.



11

11 El indicador cambia de color en función del grado de cocción. Cuando el indicador está amarillo y va acompañado de una señal sonora, el alimento está poco hecho; cuando el indicador está naranja con una señal sonora, la cocción del alimento está al punto; cuando está rojo, el alimento está muy hecho.

**Nota:** para obtener un grado de cocción «azul», retire la carne cuando el indicador de grado de cocción se ponga verde.

Tenga en cuenta, sobre todo para la carne, que es normal que los resultados de cocción varíen según el tipo, la calidad y el origen del alimento.

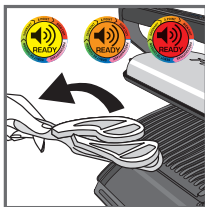
ES

sin conexión

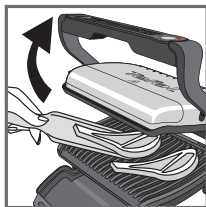
### 3 ...Cocción



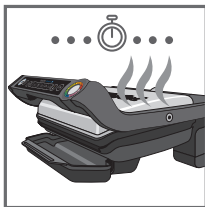
12



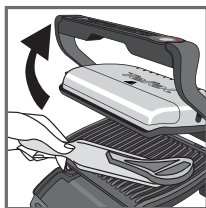
13



14



15



16



17

12-13

Quando aparece el color correspondiente al grado de cocción elegido por usted y suene el pitido, abra el aparato y retire los alimentos.

14-15-16

En función de las preferencias individuales de cada persona, abra el grill y retire los alimentos que hayan alcanzado el grado de cocción deseado; después vuelva a cerrar el grill para continuar la cocción de los demás alimentos. El programa continuará el ciclo de cocción hasta el grado «muy hecho».

**17 Función de mantenimiento de calor**

Una vez alcanzado el punto de cocción muy hecho, la cocción habrá finalizado y el aparato activa la función de mantenimiento de calor. El indicador luminoso se vuelve rojo y suena un pitido cada 20 segundos. Si se deja el alimento sobre el grill, continuará cocinándose hasta que se enfríen las placas de cocción. Puede detener la señal sonora pulsando el botón «OK».

**Comentario:** el sistema de seguridad desconectará el aparato automáticamente tras un determinado intervalo de tiempo.

ES

sin conexión





18

**18** Baje la tapa. El panel de control se ilumina y pasa al modo «Selección de programa».

**Comentario:** el sistema de seguridad desconectará el aparato automáticamente si no se selecciona ningún programa.

## Cocción sucesiva

Si desea cocinar más alimentos, vuelva a ajustar la temperatura del aparato (consulte el apartado 2. «Pre calentamiento», a partir del punto 4), aunque se trate del mismo tipo de alimento o del mismo programa.

### Como cocinar más alimentos:

Una vez terminada la cocción de la primera cantidad de alimentos:

1. Asegúrese de que el aparato esté cerrado y de que no haya alimentos en su interior.
2. Seleccione el modo o programa de cocción apropiado (este paso es necesario aunque el modo de cocción sea el mismo que para los alimentos anteriores).
3. Pulse el botón «OK» para iniciar el pre calentamiento. Durante el pre calentamiento, el indicador del grado de cocción parpadea en violeta.
4. Cuando termina el pre calentamiento, suena una señal sonora y el indicador del grado de cocción deja de parpadear en violeta.
5. El aparato está listo para usar cuando termina el pre calentamiento.

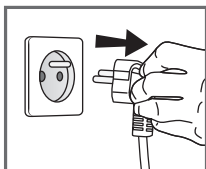
### Importante:

- Tenga en cuenta que el pre calentamiento es obligatorio para cada nueva cocción de alimentos. Recuerde: antes de iniciar el pre calentamiento, asegúrese de que el aparato esté cerrado y de que no haya alimentos en su interior.
- A continuación, espere a que termine el pre calentamiento antes de abrir el grill y de colocar los alimentos dentro.

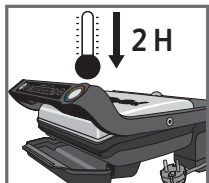
**Nota:** si el nuevo ciclo de pre calentamiento se inicia inmediatamente después del fin del ciclo anterior, el tiempo de pre calentamiento será más corto.



1



2

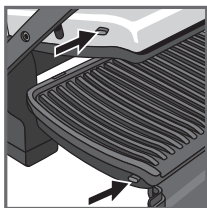


3

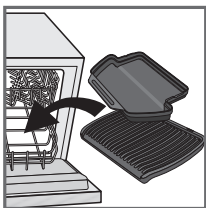
1 Pulse el botón de encendido/apagado para apagar el aparato..

2 Desenchufe el aparato de la toma de corriente.

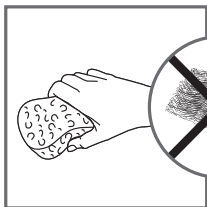
3 Déjelo enfriar durante al menos 2 horas. Para evitar quemaduras accidentales, deje enfriar completamente el grill antes de proceder a su limpieza.



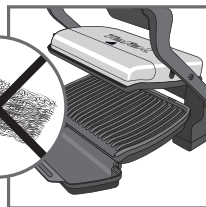
4



5



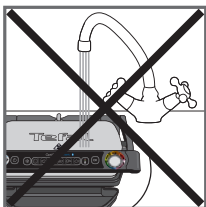
6



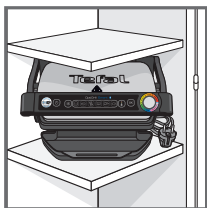
7



8



9



10

**4** Antes de limpiarlo, desenchaje y retire las placas para evitar dañar la superficie de cocción.

**5** La bandeja de recogida de jugos y las placas de cocción pueden lavarse en el lavavajillas. El aparato y su cable nunca deben introducirse en el lavavajillas. Las resistencias (es decir: las partes visibles y accesibles) no deben limpiarse nunca después de haber retirado las placas. Si están muy sucias, espere a que el aparato se enfríe completamente y límpielas con un paño seco.

**6-7**

Si no desea introducir las placas en el lavavajillas, lávelas con agua caliente y un poco de jabón de lavavajillas; después acírelas abundantemente para eliminar cualquier resto. Séquelas cuidadosamente con un paño.

No utilice estropajos metálicos, lana de acero o productos de limpieza abrasivos para limpiar ninguna parte del grill; utilice únicamente estropajos de nailon o no metálicos. Vacíe la bandeja de recogida de jugos y lávela con agua caliente y un poco de jabón; después séquela cuidadosamente con ayuda de un paño.

















**8** Para limpiar la tapa del grill, pásele una esponja impregnada en agua caliente y séquela con un paño suave y seco.

**9** No introduzca la carcasa del grill en agua ni en ningún otro líquido.

**10** Asegúrese siempre de que el grill esté limpio y seco antes de guardarlo.

Cualquier otra reparación deberá efectuarla un representante del servicio autorizado.

# Guía de reparación

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

# Guía de cocción (programas automáticos)

Programa específico	Indicador de color del grado de cocción		
<b>Carne roja</b>	Poco hecha	Al punto	Muy hecha
<b>Hamburguesa</b>	Poco hecha	Al punto	Muy hecha
<b>Panini/Sándwich</b>	Ligeramente tostado	Muy tostado	Crujiente
<b>Pescado</b>	Poco hecho	Al punto	Muy hecho
<b>Carne de ave</b>			Muy hecha
<b>Cerdo/salchichas/cordero</b>			Muy hecho

Un consejo: si desea que la carne esté poco hecha, puede utilizar

# Guía de cocción (incluido el modo manual)


Alimento		Programa de cocción	Grado de cocción		
<b>Pan</b>	Rebanadas de pan, sándwiches de jamón y queso tostados				
	Hamburguesa: (una vez hecha la carne)				
<b>Carnes</b>	Filete de cerdo (sin hueso), tocino de cerdo				
	Cordero (sin hueso)				
	Tiras de pollo congeladas ❄️				
	Costillar de cerdo				
	Loncha de jamón para cocer				
	Pechuga de pollo adobada				
	Magret de pato				
<b>Pescado</b>	Trucha entera				
	Gambas peladas				
	Gambas (peladas o no)				
	Atún				
<b>Modo manual</b> Consulte la guía de inicio rápido específica del modo manual	Frutas y verduras asadas (deben cortarse de la misma forma y espesor)		4 ajustes de temperatura diferentes		

Para los alimentos congelados, pulse antes de seleccionar el programa.

# INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

## INFORMAÇÕES IMPORTANTES

**Utilização, manutenção e instalação deste produto: consulte as várias secções do presente manual.**

- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado com um sistema de controlo remoto em separado, sem ser, por exemplo, um smartphone ou um tablet.
- Esse produto destina-se exclusivamente ao uso doméstico. Não foi concebido para ser usado nos seguintes casos, que não são abrangidos pela garantia:
  - em zonas de cozinha reservadas aos funcionários nas lojas, escritórios e outros espaços profissionais;
  - em quintas,
  - por clientes de hotéis, motéis e outros espaços de natureza residencial,
  - em ambientes de tipo quarto de hóspedes.
- Retirar todo o material de embalagem, autocolantes ou outros acessórios, tanto no interior como no exterior do aparelho.
- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais se encontram reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a não ser que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre a correta utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- É importante vigiar as crianças para garantir que não brincam com o aparelho e que não o utilizam como um brinquedo.
- Nunca deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
-  A temperatura das superfícies acessíveis pode alcançar níveis elevados quando o aparelho está em funcionamento.
- Não toque nas superfícies quentes do aparelho.
- Esse aparelho não se destina a ser colocado em funcionamento com um temporizador exterior ou através de um sistema de comando à distância separado.
- Desenrole totalmente o cabo.
- Não utilize extensões elétricas. Se for utilizada uma extensão elétrica, certifique-se de que escolhe uma de diâmetro equivalente à da tomada com ligação à terra e é adequada à potência nominal do aparelho. Tome todas as

- precauções necessárias para evitar que alguém tropece na extensão elétrica.
- Se utilizar uma extensão elétrica, esta deve ter uma secção pelo menos equivalente, e ter uma tomada com ligação de terra incorporada. Tome as devidas precauções para que ninguém tropece.
  - O aparelho apenas deve ser ligado a uma tomada com ligação à terra incorporada.
  - Certifique-se de que a instalação elétrica é compatível com a potência e a tensão indicadas por baixo do aparelho.
  - Este aparelho não pode ser mergulhado em líquidos. Nunca mergulhe o aparelho nem o cabo em água.
  - O aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais e mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimentos, desde que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre a utilização do aparelho em segurança e que compreendam os perigos envolvidos. A limpeza e a manutenção do mesmo por parte do utilizador não devem ser realizadas por crianças, a não ser que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas. Manter o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.
- ATENÇÃO :** Não aqueça nem preaqueça o grelhador sem as duas placas colocadas no interior.


## O que pode fazer

- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para futuras consultas. Estas instruções são as mesmas para as várias versões consoante os acessórios fornecidos com o aparelho.
- Caso ocorra um acidente, passe imediatamente água fria sobre a zona queimada e consulte um médico, se necessário.
- Quando utilizar o aparelho pela primeira vez, lave as placas (consulte o parágrafo 5), deite um pouco de óleo sobre as placas e limpe com um pano macio.
- Tenha atenção à localização do cabo, com ou sem extensão. Tome as devidas precauções para não perturbar a circulação das pessoas à volta da mesa e evitar que alguém tropece.
- Os fumos de cozedura podem ser perigosos para os animais com sistema respiratório particularmente sensível, como os pássaros. Aconselhamos os proprietários de pássaros a afastá-los do local de cozedura.
- Mantenha sempre o aparelho fora do alcance das crianças.
- Certifique-se de que as duas faces da placa estão bem limpas antes de utilizá-las.
- Para evitar danificar as placas, utilize-as apenas no aparelho para o qual foram concebidas (por ex.: não coloque num forno, sobre um fogão ou uma placa elétrica...).
- Certifique-se de que as placas estão estáveis, devidamente posicionadas e encaixadas na base do aparelho. Utilize apenas as placas fornecidas ou adquiridas num Serviço de Assistência Técnica autorizado.
- Para preservar o revestimento das placas de cozedura, utilize sempre uma espátula de plástico ou madeira.
- Utilize apenas os acessórios fornecidos com o aparelho ou adquiridos num Serviço de Assistência Técnica autorizado. Não utilize com outros aparelhos.

# O que não pode fazer

- Não utilize o aparelho no exterior.
- Nunca ligue o aparelho quando não é utilizado.
- A fim de evitar o sobreaquecimento, não o coloque num canto nem encostado a uma parede.
- Nunca coloque o aparelho diretamente sobre um suporte frágil (mesa de vidro, toalha, móvel envernizado, etc.) ou sobre um suporte de tipo toalha de plástico.
- Nunca coloque o aparelho por baixo de móveis fixados na parede, prateleiras, ou perto de materiais inflamáveis como estores, cortinas, tapetes.
- Não coloque o aparelho sobre ou junto a superfícies escorregadias ou quentes, nem deixe o cabo pendurado por cima de uma fonte de calor (placas de cozedura, fogões a gás, etc.).
- Nunca coloque utensílios de cozinha sobre as superfícies de cozedura do aparelho.
- Nunca corte os alimentos diretamente sobre as placas.
- Nunca utilize um esfregão metálico, nem pó abrasivo para não danificar a superfície de cozedura (ex: revestimento antiaderente).
- Não desloque o aparelho durante a sua utilização.
- Não transporte o aparelho pela pega nem pelos cabos.
- Nunca coloque o aparelho a funcionar em vazio.
- Nunca coloque uma folha de papel alumínio nem qualquer outro objeto entre as placas e os alimentos a cozinhar.
- Nunca retire a gaveta de recolha de sucos durante a cozedura. Se a gaveta de recolha de sucos ficar cheia durante a cozedura, deixe o aparelho arrefecer antes de esvaziá-la.
- Não coloque a placa quente debaixo de água ou sobre uma superfície frágil.
- Para conservar as qualidades antiaderentes do revestimento, evite deixar aquecer o aparelho vazio durante muito tempo.
- Nunca pegue nas placas enquanto estiverem quentes.
- Não coza em papelote.
- Para evitar a degradação do aparelho, não execute receitas de flambé no mesmo.
- Nunca coloque uma folha de papel alumínio nem qualquer outro objeto entre as placas e as resistências.
- Nunca aqueça ou coza nem posição «grelhador aberto».
- Nunca coloque o aparelho em funcionamento sem as placas de cozedura.

## Conselhos/Informações

- Obrigado por ter adquirido este aparelho, destinado exclusivamente a utilização doméstica.
- Para sua segurança, este aparelho está em conformidade com as normas e regulamentos aplicáveis (Diretivas Baixa tensão, Compatibilidade Eletromagnética, Materiais em contacto com os alimentos, Ambiente...).
- Aquando da primeira utilização, pode ocorrer uma ligeira libertação de cheiro ou fumo.
- Limpe as placas de cozedura com uma esponja, água quente e detergente para a louça.
- A nossa empresa reserva-se o direito de alterar a qualquer momento, para benefício do consumidor, as características ou componentes dos seus produtos.
- Qualquer alimento sólido ou líquido que entre em contato com as peças marcadas com o símbolo  não deverá ser consumido.
- Se os alimentos forem demasiado espessos, o sistema de segurança impede o arranque do aparelho.
- A resistência não deve ser limpa. Se estiver muito suja, deixe-a arrefecer por completo e fricção-a com um pano seco.

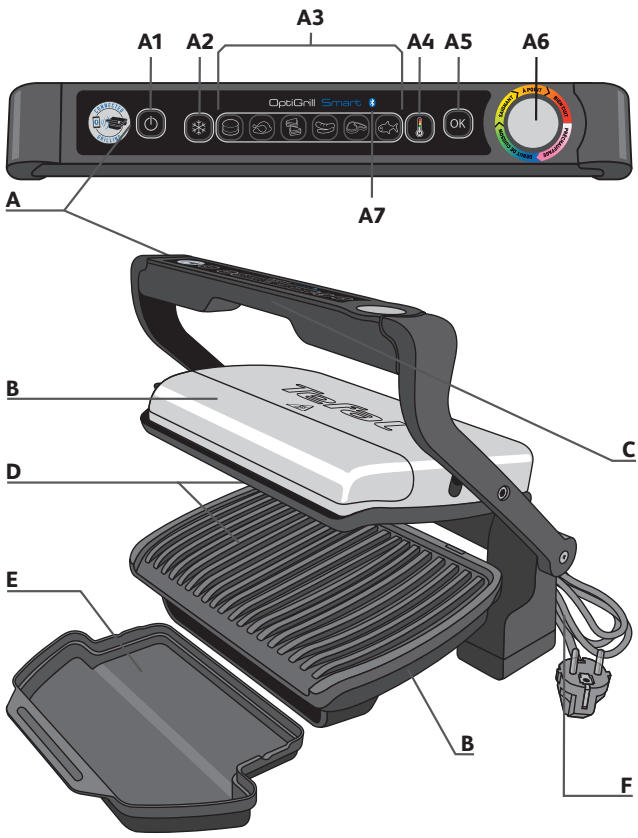
## Ambiente



### Proteção do ambiente em primeiro lugar!

- ① O aparelho contém vários materiais que podem ser recuperados ou reciclados.
- ➔ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

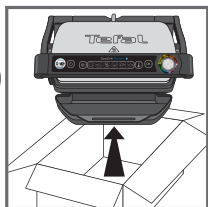




## Descrição

- |                                 |  |                                     |
|---------------------------------|--|-------------------------------------|
| <b>A</b> Painel de controlo     | <b>A4</b> Modo manual com 4 níveis de temperatura. Consulte o guia de início rápido específico para o modo manual. | <b>B</b> Corpo do aparelho          |
| <b>A1</b> Botão Ligar/Desligar  | <b>A5</b> Botão "OK"   | <b>C</b> Pega                       |
| <b>A2</b> Modo ultracongelado   | <b>A6</b> Indicador de nível de confeção   | <b>D</b> Placas grill               |
| <b>A3</b> Programas de confeção | <b>A7</b> Luz Bluetooth  | <b>E</b> Gaveta de recolha de sucos |
|                                 |  | <b>F</b> Cabo de alimentação        |

# Preparação



1



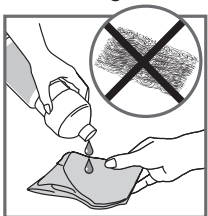
2



3



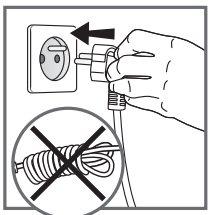
4



5



6



7

1 Retire todas as embalagens, autocolantes ou acessórios diversos quer do interior quer do exterior do aparelho.

Consoante o idioma, o autocolante de cor à volta do indicador de nível de confeitão pode ser alterado. Basta substituí-lo pelo o que se encontra no interior da embalagem do aparelho.

2 Antes da primeira utilização, limpe cuidadosamente as placas com água quente e detergente para a louça. Enxágue e seque cuidadosamente.

3-4 Instale a gaveta amovível de recolha de sucos na parte frontal do aparelho.

5 A fim de obter melhores resultados, pode, se desejar, limpar as placas grill com papel absorvente embebido num pouco de óleo para melhorar o desempenho da superfície antiaderente.

6 Remova o excesso de óleo com papel absorvente limpo.

7 Certifique-se de que as placas superiores e inferiores estão devidamente posicionadas no produto. Não inicie o preaquecimento sem placas. Ligue o aparelho à corrente. (Note que o cabo tem de estar totalmente desenrolado).

8 Prima o botão de ligar/desligar.

**Cuidado:** Certifique-se de que não há comida entre as placas

# Cozinhar com ligação



## 1 Descarregue a aplicação e emparelhe-a com o Optigrill



1-2



3

## 2 Comece a cozinhar...



4

1 Descarregue a aplicação My Optigrill na App Store ou Play Store para Android™ através do tablet ou do smartphone. Ative a função Bluetooth® no tablet ou smartphone. Ligue o Optigrill Smart à tomada e prima o botão ligar/desligar.

2 Selecione o seu Optigrill Smart e siga as instruções na aplicação para emparelhar com o seu Optigrill.

**Nota:** Para emparelhar o Optigrill Smart, prima continuamente o botão “OK” durante alguns segundos. A luz LED do Bluetooth pisca durante a fase de emparelhamento e, uma vez concluída esta fase, fica acesa.

3 Crie a sua conta e desfrute da aplicação My Optigrill.

**Consultar a pág. 118 sobre como criar e utilizar os perfis personalizados.**

4 Prima o botão ligar/desligar.

**Advertência:** Certifique-se de que não há alimentos entre as placas com ligação.



5

- 5 Para começar a preaquecer, abra o painel de instrumentos da aplicação. O indicador Bluetooth do produto fica aceso quando está ligado ao aparelho. Fica desligado no modo desconectado.



6

- 6 Escolha um programa de cozedura no painel de instrumentos da aplicação e clique "OK" no botão do Optigrill.

O botão "OK" fica azul no modo conectado.

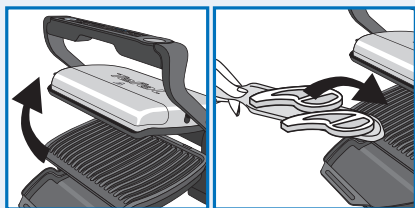
**Advertência:** Certifique-se de que não há alimentos entre as placas.

Se os alimentos que pretende cozinhar estão congelados, prima o botão correspondente.



7

- 7 Após clicar em "OK", o preaquecimento é iniciado. A aplicação informa-o da conclusão do preaquecimento e emite um sinal sonoro.



8

9

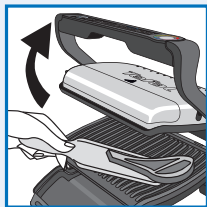


10



11

12



13

**8-9** Após o preaquecimento, a aplicação está pronta a utilizar.

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

**Comentários:** se o aparelho permanecer aberto durante demasiado tempo, o sistema de segurança desliga-o automaticamente.

**10** A aplicação do Optigrill indica o início da cozedura, depois aguarde até atingir o nível de cozedura pretendido.

Consulte o passo 14 para personalizar as suas preferências de cozedura com os perfis personalizados.

**11-12-13** Se pretender cozinhar alimentos com diferentes sabores pessoais, abra o grelhador e retire o alimento quando este tiver atingido o nível pretendido. Volte a fechar o grelhador e continue a cozinhar os restantes alimentos. O programa continuará o respetivo ciclo de cozedura até atingir o nível "bem passado".



## Crie os seus perfis personalizados



Crie um novo perfil seleccionando uma imagem, um som, uma categoria e preenchendo as suas preferências..

## Cozinhe com os seus perfis personalizados

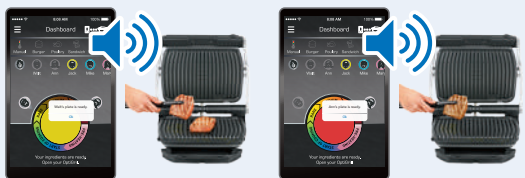


- 14 Defina uma cozedura personalizada seleccionando um modo de cozedura e coloque os perfis nos níveis de cozedura pretendidos. Prima o perfil para o posicionar na roda. A seguir, mova arrastando-o com o dedo. É possível adicionar e posicionar a qualquer momento. Prima "OK" no OptiGrill para iniciar o preaquecimento. Siga os passos na aplicação para iniciar o processo de cozedura.



14

**Observação para pedaços de alimentos muito finos:** feche o aparelho, o botão "OK" irá piscar e o indicador ficará aceso a roxo. Prima "OK" para garantir que o produto reconhece os alimentos e que o ciclo de cozedura tem início.



15

- 15 **Monitore a sua cozedura personalizada:** A aplicação emite um sinal sonoro ao atingir o perfil de cozedura. Retire a sua porção do OptiGrill e feche a tampa para continuar a cozinhar.



16

#### 16 Função manter quente

Assim que atingir o nível de cozedura “bem passado”, esta está concluída. O aparelho ativa automaticamente a função manter quente, a luz do indicador fica vermelha e o aparelho emite um sinal sonoro a cada 20 segundos. Se ficarem alimentos no grelhador, este continuará a cozinhar enquanto as placas de cozedura arrefecem. Pode desativar o sinal sonoro, premindo o botão “OK”.

**Nota:** o sistema de segurança desligará automaticamente o aparelho após algum tempo.



17

17 Feche o aparelho. O painel de controlo ilumina-se e configura-se a si próprio no modo “opção do programa”.

**Comentário:** o sistema de segurança desliga-se automaticamente se não for selecionado qualquer programa.

## Cozinhar sem parar

Se pretender cozinhar quantidades maiores, volte a configurar a temperatura do aparelho (consultar secção 2. “Preaquecimento”, a partir do ponto 4), ainda que seja o mesmo tipo de alimentos ou o mesmo programa.

### Cozinhar quantidades maiores de alimentos:

Assim que o primeiro grupo de alimentos tiver acabado de cozinhar:

1. Certifique-se de que o aparelho está fechado e não há restos de alimentos lá dentro.
2. Selecione o modo de cozedura ou programa correto (este passo é necessário ainda que o modo de cozedura seja o mesmo para os alimentos que acabou de cozinhar).
3. Prima o botão “OK” para iniciar o preaquecimento. Enquanto preaquece, a luz que indica o nível de cozedura começa a piscar a roxo.
4. Assim que o preaquecimento termina, o aparelho emite um sinal sonoro e a luz do indicador para de piscar a roxo.
5. O aparelho está pronto a ser utilizado assim que o preaquecimento termina. Abra a tampa do grelhador e coloque os alimentos dentro do aparelho.

### Importante:

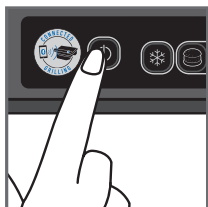
- De salientar que o preaquecimento é necessário sempre que for iniciar a cozedura de alimentos.  
Nota: antes de ativar o preaquecimento, certifique-se de que o aparelho está fechado e não há restos de alimentos lá dentro.
- A seguir, antes de abrir o grelhador e colocar os alimentos lá dentro, aguarde que este termine de preaquecer.

**Nota:** se o novo ciclo de preaquecimento for ativado logo após o ciclo anterior ter terminado, o tempo de preaquecimento será menor.

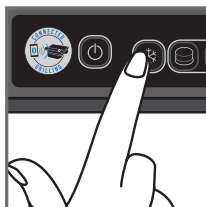
# Cozinhar sem ligação



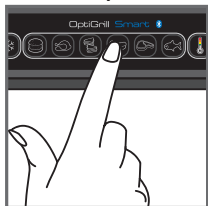
## 1 Comece a cozinhar com o OptiGrill



1



2



3

1 Prima o botão ligar/desligar.

**Advertência:** Certifique-se de que não há alimentos entre as placas

2 Se os alimentos que pretende cozinhar estão congelados, prima o botão correspondente.

3 Selecione o modo de cozedura adequado de acordo com o tipo de alimentos que pretende cozinhar.

**Recomendação, sobretudo para carnes:** os resultados da cozedura dos programas pré-definidos podem variar dependendo da origem, corte e qualidade dos alimentos a serem cozinhados. Os programas foram configurados e testados para alimentos de boa qualidade.

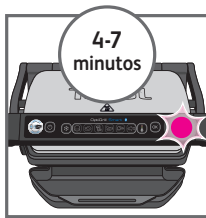
Do mesmo modo, é preciso ter em consideração a espessura da carne durante a cozedura; não deve cozinhar alimentos com espessura superior a 4 cm

## 2 Preaquecimento

Se não tiver certeza sobre qual o modo de cozedura a utilizar, consulte os guias de cozedura na página 126.



4



5

4 Prima o botão "OK": o aparelho inicia o preaquecimento e o indicador do nível de cozedura pisca a roxo. O botão "OK" fica vermelho no modo desconectado. Nota: Se tiver selecionado o programa errado, volte ao passo 1.

5 Aguarde 4-7 minutos.

6 Quando o preaquecimento termina, ouve-se um sinal sonoro e o indicador do nível de cozedura para de piscar a roxo.

**Comentários:** No final do preaquecimento, se o aparelho permanecer fechado, o sistema de segurança desliga o aparelho



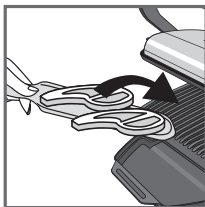
6



### 3 Cozedura...



7



8



9



10

7-8 Após o preaquecimento, o aparelho fica pronto a ser utilizado. Levante a tampa do grelhador e coloque os alimentos sobre a placa grill.

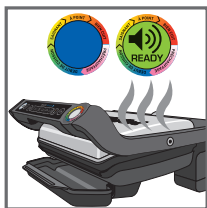
**Comentário:** se o aparelho permanecer aberto durante demasiado tempo, o sistema de segurança desliga automaticamente o aparelho.

9-10 O aparelho seleciona automaticamente o ciclo de confeção (tempo e temperatura) consoante a quantidade e espessura dos alimentos.

Feche o aparelho para iniciar o ciclo de confeção. O indicador de nível de confeção fica azul e em seguida verde para indicar que a confeção está a decorrer (a fim de obter melhores resultados, evite abrir o aparelho ou deslocar os alimentos durante a confeção).

Durante a confeção é emitido um sinal sonoro destinado a avisar o utilizador sempre que é alcançado um nível de confeção (por ex. mal passado/amarelo).

**Nota para pedaços muito finos:** Feche o aparelho. O botão "OK" começa a piscar e o indicador permanece "roxo fixo". Prima "OK" para se certificar de que o aparelho reconhece a comida e que o ciclo de confeção é iniciado.



11

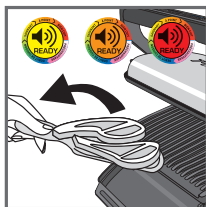
11 Consoante o grau de confeção, o indicador muda de cor. Quando o indicador está amarelo e é emitido um sinal sonoro, o alimento está mal passado. Quando o indicador está laranja e é emitido um sinal sonoro, a confeção do alimento está no ponto. Quando está vermelho, o alimento está bem passado.

**Observação:** para obter um grau de confeção "azul", retire a carne quando o indicador de nível de confeção ficar a verde.

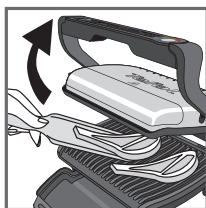
Tenha em atenção, em particular para a carne, que é natural que os resultados da confeção variem consoante o tipo, a qualidade e a origem dos alimentos.



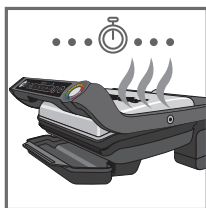
12



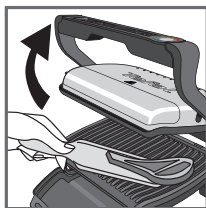
13



14



15



16



17

**12-13** Quando a cor correspondente ao nível de confeção escolhido aparecer e é emitido um sinal sonoro, abra o aparelho e retire os alimentos.

**14-15-16**

Consoante as preferências pessoais de cada pessoa, abra o grelhador e retire os alimentos que alcançaram o nível de confeção pretendido e volte a fechar o grelhador para que os restantes alimentos continuem a grelhar. O programa mantém o ciclo de confeção até ao nível « bem passado ».

**17 Função manter quente**

Quando o nível de confeção “bem passado” é atingido, o aparelho ativa automaticamente a função manter quente, o indicador luminoso fica vermelho e o aparelho começa a emitir um sinal sonoro a cada 20 segundos. Se mantiver o alimento no grelhador, este continuará a grelhar durante o arrefecimento das placas de cozedura. Pode parar o sinal sonoro premindo o botão “OK”.

**Comentário:** o sistema de segurança desliga automaticamente o aparelho após um determinado período.



18

- 18** Baixe a tampa. O painel de controlo liga-se e coloca-se em modo « Seleção de programa ».

**Comentário :** o sistema de segurança desliga automaticamente o aparelho se não estiver selecionado nenhum programa.

## Cozinhar sem parar

Se pretender cozinhar quantidades maiores, volte a configurar a temperatura do aparelho (consultar secção 2. "Preaquecimento", a partir do ponto 4), ainda que seja o mesmo tipo de alimentos ou o mesmo programa.

### Cozinhar quantidades maiores de alimentos:

Assim que o primeiro grupo de alimentos tiver acabado de cozinhar:

1. Certifique-se de que o aparelho está fechado e não há restos de alimentos lá dentro.
2. Selecione o modo de cozedura ou programa correto (este passo é necessário ainda que o modo de cozedura seja o mesmo para os alimentos que acabou de cozinhar).
3. Prima o botão "OK" para iniciar o preaquecimento. Enquanto preaquece, a luz que indica o nível de cozedura começa a piscar a roxo.
4. Assim que o preaquecimento termina, o aparelho emite um sinal sonoro e a luz do indicador para de piscar a roxo.
5. O aparelho está pronto a ser utilizado assim que o preaquecimento termina. Abra a tampa do grelhador e coloque os alimentos dentro do aparelho.

### Importante:

- De salientar que o preaquecimento é necessário sempre que for iniciar a cozedura de alimentos.

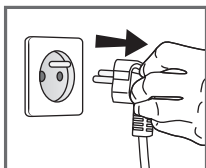
Nota: antes de ativar o preaquecimento, certifique-se de que o aparelho está fechado e não há restos de alimentos lá dentro.

- A seguir, antes de abrir o grelhador e colocar os alimentos lá dentro, aguarde que este termine de preaquecer.

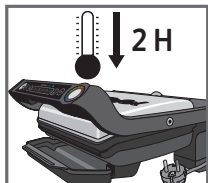
**Nota:** se o novo ciclo de preaquecimento for ativado logo após o ciclo anterior ter terminado, o tempo de preaquecimento será menor.



1



2



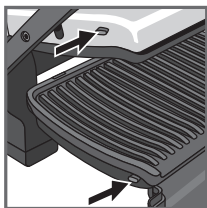
3

1 Prima o botão ligar/desligar para desligar o aparelho.

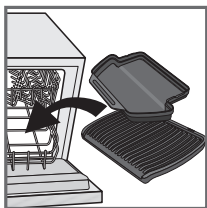
2 Retire a ficha da tomada.

3 Deixe arrefecer pelo menos 2 horas.

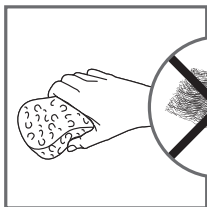
Para evitar queimaduras acidentais, deixe arrefecer o grelhador por completo antes de proceder à sua limpeza.



4



5



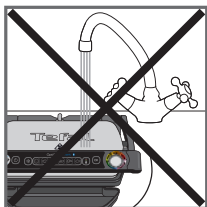
6



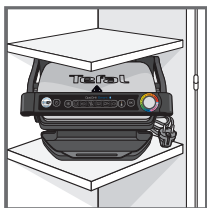
7



8



9



10

4 Antes da limpeza, desencaixe e retire as placas para evitar danificar a superfície de cozedura.

5 A gaveta de recolha de sucos e as placas de cozedura podem ser colocadas na máquina de lavar louça. O aparelho e o respetivo cabo nunca devem ser colocados na máquina de lavar louça. Os elementos de aquecimento (isto é as partes visíveis e acessíveis) nunca devem ser limpos depois de retirar as placas. Se estiverem muito sujos, aguarde até o aparelho arrefecer por completo e limpe-os com um pano seco.

6-7 Caso prefira não colocar as placas na máquina de lavar louça, lave-as com água quente e um pouco de detergente para a louça e enxágue-as abundantemente para retirar eventuais resíduos. Limpe-as cuidadosamente com papel absorvente.

Não utilize esfregão metálico, lâ de aço ou produtos de limpeza abrasivos para limpar uma parte do grelhador. Utilize apenas esfregões em nylon ou não metálicos.

Esvazie a gaveta de recolha de sucos e lave-a com água quente com um pouco de detergente para a loiça. Em seguida, limpe-a cuidadosamente com papel absorvente.

8 Para limpar a tampa do grelhador, utilize uma esponja embebida em água quente e limpe com um pano macio e seco.

9 Não mergulhe o corpo do grelhador em água nem em qualquer outro líquido.










10 Certifique-se sempre de que o grelhador está limpo e seco antes de arrumá-lo.

Qualquer outra reparação deve ser efetuada por um representante do Serviço de Assistência Técnica autorizado.

# Guia de resolução de problemas

























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

# Guia de confeção (programas automáticos)

Programa específico	Indicador de cor do nível de cozedura		
			
 <b>Carne vermelha</b>	Mal passado	Médio	Bem passado
 <b>Hambúrguer</b>	Mal passado	Médio	Bem passado
 <b>Tostas/Sandes</b>	Ligeiramente tostado	Bem passado	Estaladiço
 <b>Peixe/marisco</b>	Ligeiramente grelhado	Médio	Bem passado
 <b>Carne de aves</b>			Muito bem passado
 <b>Carne de porco/salsichas/borrego</b>			Muito bem passado

**Conselho:** se pretende que a carne fique mal passada (azul), pode utilizar 


# Guia de confeção (incluindo modo manual)

Alimento		Programa de cozedura	Nível de confeção		
			 mal passado	 médio	 bem passado
<b>Pão</b>	Fatias de pão, tostas mistas				
	Hambúrguer no pão: (após cozedura prévia da carne)				
<b>Carnes e aves</b>	Lombo de porco (sem osso), bifes de porco				
	Borrego (sem osso)				
	Tiras de frango congeladas ❄️				
	Entremeada				
	Fatia de fiambre para cozer				
	Peito de frango marinado				
	Peito de pato				
<b>Peixe</b>	Peixe inteiro				
	Posta de peixe				
	Gambas (descascadas ou não)				
	Bife de atum				
<b>Modo manual</b> Consulte o guia de início rápido específico do modo manual	Frutas e vegetais grelhados (têm de ser cortados da mesma forma e com a mesma espessura)		4 níveis de temperatura diferentes		

Para alimentos ultracongelados, prima  antes de seleccionar o programa.

# ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

**Χρήση, συντήρηση και εγκατάσταση αυτού του προϊόντος: για την ασφάλειά σας, παρακαλείστε να ανατρέχετε στα διάφορα κεφάλαια του παρόντος εγχειριδίου και στα αντίστοιχα διαγράμματα.**

- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό σύστημα ελέγχου από απόσταση, εκτός από εκείνα που καθορίζονται από τον κατασκευαστή, όπως smartphone ή tablet.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση. Δεν έχει σχεδιαστεί για χρήση στις ακόλουθες περιπτώσεις, οι οποίες δεν καλύπτονται από την εγγύηση:
  - σε χώρους κουζίνας που χρησιμοποιούνται από το προσωπικό καταστημάτων, γραφείων και άλλων επαγγελματικών χώρων,
  - σε αγροκτήματα,
  - από τους πελάτες ξενοδοχείων, ξενώνων και λοιπών χώρων με χαρακτήρα φιλοξενίας,
  - στα περιβάλλοντα τύπου δωματίων ξενοδοχείων.
- Αφαιρέστε όλες τις συσκευασίες, τα αυτοκόλλητα ή τα διάφορα εξαρτήματα από το εσωτερικό και το εξωτερικό της συσκευής.
- Η παρούσα συσκευή δεν προορίζεται προς χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) των οποίων η σωματική, αισθητήρια ή πνευματική ικανότητα είναι μειωμένη, ή από άτομα χωρίς εμπειρία ή γνώση ως προς τη χρήση, εκτός εάν τα άτομα αυτά βρίσκονται υπό επίβλεψη ή ακολουθούν πρότερες οδηγίες που αφορούν στη χρήση της συσκευής από κάποιο πρόσωπο που είναι υπεύθυνο ως προς την ασφάλειά τους.
- Τα παιδιά πρέπει να βρίσκονται υπό επίβλεψη προκειμένου να διασφαλιστεί ότι δεν θα παίξουν με τη συσκευή ούτε θα την χρησιμοποιήσουν ως παιχνίδι.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επίβλεψη.
-  Η θερμοκρασία των προσβάσιμων επιφανειών μπορεί είναι υψηλή κατά την ώρα λειτουργίας της συσκευής.
- Μην αγγίζετε τις θερμές επιφάνειες της συσκευής. Η συσκευή δεν έχει σχεδιαστεί για να τίθεται σε λειτουργία μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή χωριστού συστήματος τηλεχειρισμού. Ξετυλίξτε εντελώς το καλώδιο.
- Μην χρησιμοποιείτε καλώδιο προέκτασης. Εάν χρησιμοποιείτε καλώδιο προέκτασης, φροντίστε αυτό που θα επιλέξετε να είναι αντίστοιχης διαμέτρου με γειωμένη υποδοχή βύσματος και κατάλληλο για την ονομαστική ισχύ της συσκευής. Λάβετε όλες τις αναγκαίες προφυλάξεις, ώστε να μην σκοντάψει κάποιος στο καλώδιο προέκτασης.



- Εάν χρησιμοποιείτε ηλεκτρική μπαλαντέζα, η τάση της πρέπει να είναι τουλάχιστον ισοδύναμη με αυτήν της συσκευής και να διαθέτει ενσωματωμένη γειωμένη πρίζα. Λαμβάνετε όλες τις απαραίτητες προφυλάξεις, για να αποφύγετε τον κίνδυνο να σκοντάψει κάποιος στο καλώδιο. Συνδέετε τη συσκευή αποκλειστικά και μόνο σε πρίζα με γείωση. Ελέγξτε αν η ηλεκτρική εγκατάσταση είναι συμβατή με την ισχύ και την τάση που υποδεικνύονται κάτω από τη συσκευή.
- Η παρούσα συσκευή δεν πρέπει να βυθίζεται σε νερό ή άλλο υγρό. Μην βυθίζετε ποτέ τη συσκευή και το καλώδιό της στο νερό.
- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας τουλάχιστον 8 ετών και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή από άτομα που στερούνται εμπειρίας και γνώσεων, εφόσον εποπτεύονται ή έχουν λάβει σχετικές οδηγίες ως προς τη χρήση της συσκευής κατά τρόπο πλήρως ασφαλή και εφόσον κατανοούν τους κινδύνους που διατρέχουν. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά, εκτός εάν είναι ηλικίας άνω των 8 ετών και τελούν υπό επίβλεψη. Φυλάξτε τη συσκευή και το καλώδιο σε θέση, η οποία δεν είναι προσβάσιμη σε παιδιά κάτω των 8 ετών.

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Μην ζεσταίνετε ή προθερμαίνετε τη σχάρα χωρίς τις 2 πλάκες στο εσωτερικό.


## Τι να κάνετε

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσεως και φυλάξτε τις σε ευπρόσιτο μέρος. Οι οδηγίες είναι κοινές για διάφορους τύπους, ανάλογα με τα εξαρτήματα που διαθέτει η συσκευή σας.
- Σε περίπτωση που προκληθεί κάποιο ατύχημα, ρίξτε αμέσως κρύο νερό στο έγκυαμα και συμβουλευθείτε έναν ιατρό εάν κριθεί απαραίτητο.
- Κατά την πρώτη χρήση, πλύνετε τις εστίες (βλέπε την παράγραφο 5), προσθέστε λίγο λάδι πάνω στις πλάκες και σκουπίστε τις με ένα μαλακό πανί.
- Φροντίστε για την σωστή τοποθέτηση του καλωδίου με ή χωρίς προέκταση, και πάρτε όλα τα απαραίτητα προστατευτικά μέτρα για να μην διαταράξετε την κυκλοφορία των παρευρισκομένων στο τραπέζι, ώστε κανείς να μην σκοντάψει.
- Οι ατμοί του ψησίματος ενδέχεται να είναι επικίνδυνοι για τα ζώα με ιδιαίτερα ευαίσθητο αναπνευστικό σύστημα, όπως τα πουλιά. Συνιστούμε στους ιδιοκτήτες πουλιών να τα απομακρύνουν από το χώρο ψησίματος.
- Κρατήστε τη συσκευή μακριά από τα παιδιά.
- Πριν από τη χρήση σιγουρευτείτε ότι οι δύο επιφάνειες της πλάκας έχουν καθαρίσει καλά.
- Για να αποφύγετε τη φθορά, να χρησιμοποιείτε τις πλάκες αποκλειστικά στη συσκευή για την οποία έχουν σχεδιαστεί (π.χ.: μην τις τοποθετείτε σε φούρνο, σε εστία αερίου ή σε ηλεκτρική εστία...).
- Προσέξτε οι πλάκες να είναι σταθερές και καλά τοποθετημένες και στερεωμένες στη βάση της συσκευής. Να χρησιμοποιείτε μόνο πλάκες που έχετε προμηθευτεί ή αγοράσει από το εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευής.
- Για να διατηρήσετε την επιστροφή των επιφανειών ψησίματος, να χρησιμοποιείτε πάντα μια πλαστική ή ξύλινη σπάτουλα.
- Να χρησιμοποιείτε μόνο τα εξαρτήματα που παρέχονται με τη συσκευή ή που αγοράζετε σε εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευής. Μην τις χρησιμοποιείτε με άλλες συσκευές.

# Τι να μην κάνετε

- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικό χώρο.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή συνδεδεμένη στο ρεύμα όταν δεν βρίσκεται σε χρήση.
- Για να αποφύγετε την υπερθέρμανση της συσκευής, μην την τοποθετείτε σε γωνία ή ακριβώς δίπλα στον τοίχο.
- Ποτέ μην τοποθετείτε τη συσκευή σας απευθείας επάνω σε ευπαθή επιφάνεια (γυάλινο τραπέζι, τραπεζομάντιλο, βερνικωμένο έπιπλο... ) ή σε επιφάνεια που καλύπτεται από πλαστικό τραπεζομάντιλο.
- Μην τοποθετείτε ποτέ τη συσκευή κάτω από έπιπλο που έχετε στερεώσει σε τοίχο ή σε εταζέρα ή κοντά σε εύφλεκτα υλικά όπως στόρια, κουρτίνες, χρώματα.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή επάνω ή κοντά σε ολισθηρές ή καυτές επιφάνειες, μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται πάνω από μία πηγή θερμότητας (πλάκες ψησίματος, εστία με άεριο κ.λπ.).
- Μην τοποθετείτε σκεύη μαγειρικής πάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος της συσκευής.
- Μην κόβετε τροφές απευθείας πάνω στις πλάκες.
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε μεταλλικό σφουγγάρι ή σκόνη καθαρισμού, διότι μπορεί να προκληθεί φθορά στην επιφάνεια μαγειρέματος (π.χ.: στην αντικολητική επίστρωση).
- Μην μετακινείτε τη συσκευή όταν είναι σε λειτουργία.
- Μην μεταφέρετε τη συσκευή από τη λαβή ή τα μεταλλικά σύρματα.
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή ενώ είναι άδεια.
- Μην τοποθετείτε ποτέ φύλλα αλουμινοχαρτού ή οποιοδήποτε άλλο αντικείμενο ανάμεσα στις πλάκες και τα τρόφιμα που θα ψήσετε.
- Μην αφαιρείτε το δίσκο συλλογής λιπών κατά το ψήσιμο. Εάν ο δίσκος συλλογής λιπών γεμίσει κατά το ψήσιμο, αφήστε τη συσκευή να κρυώσει προτού τον αδειάσετε.
- Μην βάζετε τη ζεστή πλάκα κάτω από νερό ή επάνω σε ευαίσθητη επιφάνεια.
- Για να διατηρήσετε τις αντικολητικές ιδιότητες της επίστρωσης, μην αφήνετε τη συσκευή να ζεσταίνεται για πολλή ώρα άδεια.
- Ποτέ μην χειρίζεστε τις πλάκες όταν είναι ζεστές.
- Μην ψήνετε τροφές που βρίσκονται μέσα σε χαρτί.
- Για να αποφύγετε τις φθορές στη συσκευή σας, μην εκτελείτε ποτέ συνταγές φλαμπιέ σε αυτήν.
- Μην τοποθετείτε ποτέ φύλλα αλουμινοχαρτού ή οποιοδήποτε άλλο αντικείμενο ανάμεσα στις πλάκες και τις αντιστάσεις.
- Ποτέ μην ζεσταίνετε ή ψήνετε σε θέση «ανοιχτή σχάρα».
- Ποτέ μην ζεσταίνετε τη συσκευή χωρίς τις πλάκες ψησίματος.

## Συμβουλές/Πληροφορίες

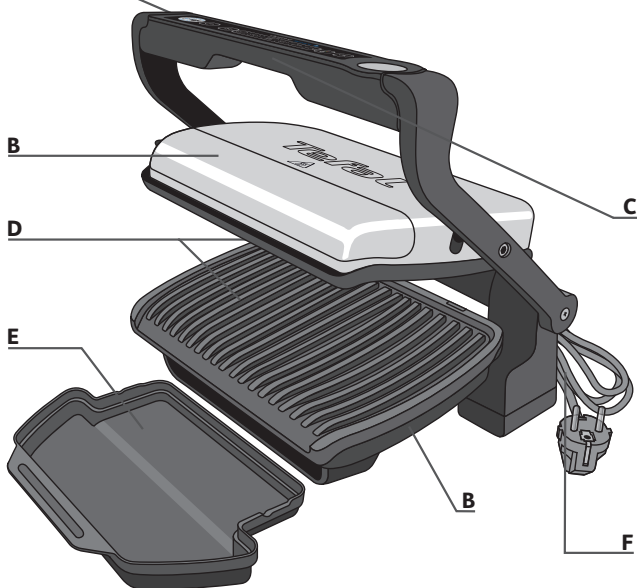
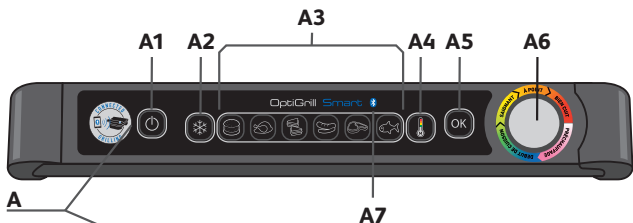
- Ευχαριστούμε που αγοράσατε αυτή τη συσκευή, η οποία έχει κατασκευαστεί για οικιακή χρήση μόνο.
- Για την ασφάλειά σας, η συσκευή αυτή συμμορφώνεται προς τα ισχύοντα πρότυπα και κανονισμούς (Οδηγίες περί χαμηλής τάσης, ηλεκτρομαγνητικής συμβατότητας, υλικών σε επαφή με τρόφιμα, περιβάλλοντος...).
- Κατά την παλιά χρήση, η συσκευή μπορεί να παράγει μια ελαφριά μυρωδιά ή λίγο ατμό.
- Για να καθαρίσετε τις πλάκες ψησίματος, χρησιμοποιήστε ένα σφουγγάρι, ζεστό νερό και υγρό πιάτων.
- Η εταιρεία μας διατηρεί το δικαίωμα να τροποποιήσει ανά πάσα στιγμή, για το συμφέρον του καταναλωτή, τα χαρακτηριστικά ή τα μέρη από τα οποία αποτελούνται τα προϊόντα της.
- Καμία υγρή ή στερεά τροφή η οποία έρχεται σε επαφή με τα εξαρτήματα που φέρουν το λογότυπο  δεν μπορεί να καταναλωθεί.
- Εάν τα τρόφιμα έχουν υπερβολικά μεγάλο πάχος, το σύστημα ασφάλειας απαγορεύει τη θέση της συσκευής σε λειτουργία.
- Η αντίσταση δεν καθαρίζεται. Εάν είναι πολύ βρώμικη, περιμένετε μέχρι να κρυώσει εντελώς και σκουπίστε τη με ένα στεγνό πανί.

## Περιβάλλον



### Ας συμβάλουμε στην προστασία του περιβάλλοντος!

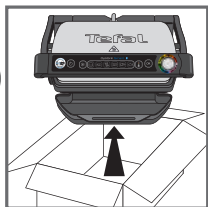
- ① Η συσκευή σας περιέχει αρκετά αξιοποιήσιμα ή ανακυκλώσιμα υλικά.
- ➡ Παραδώστε την παλιά σας συσκευή σε ένα κέντρο συλλογής ή, ελλείψει αυτού, σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευής για την επεξεργασία της.



## Περιγραφή

- |           |                                    |           |  |          |                              |
|-----------|------------------------------------|-----------|--|----------|------------------------------|
| <b>A</b>  | Πίνακας ελέγχου                    | <b>A4</b> | Μη αυτόματη λειτουργία με 4 ρυθμίσεις θερμοκρασίας, βλέπε ειδικές οδηγίες γρήγορης έναρξης για τη μη αυτόματη λειτουργία | <b>B</b> | Κεντρική μονάδα της συσκευής |
| <b>A1</b> | Κουμπί έναρξη/ διακοπή λειτουργίας | <b>A5</b> | Κουμπί «OK»  | <b>C</b> | Λαβή                         |
| <b>A2</b> | Λειτουργία για κατεψυγμένα         | <b>A6</b> | Ένδειξη επιπέδου ψησίματος   | <b>D</b> | Πλάκες ψησίματος             |
| <b>A3</b> | Προγράμματα ψησίματος              | <b>A7</b> | Λυχνία bluetooth   | <b>E</b> | Δίσκος περισυλλογής λιπών    |
|           |                                    |           |  | <b>F</b> | Καλώδιο ρεύματος             |

# Προετοιμασία



1



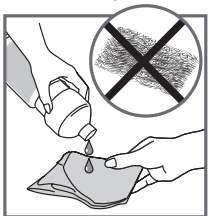
2



3



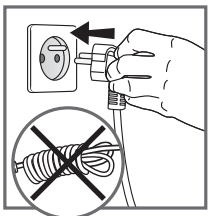
4



5



6



7

**1** Αφαιρέστε όλες τις συσκευασίες, τα αυτοκόλλητα και τα διάφορα εξαρτήματα από το εσωτερικό και το εξωτερικό της συσκευής. Ανάλογα με τη γλώσσα, το χρωματιστό αυτοκόλλητο γύρω από την ένδειξη του επιπέδου ψησίματος μπορεί να διαφέρει. Αρκεί να το αντικαταστήσετε με εκείνο που βρίσκεται στο εσωτερικό της συσκευασίας της συσκευής.

**2** Πριν από την πρώτη χρήση, καθαρίστε προσεκτικά τις πλάκες με ζεστό νερό και υγρό για πιάτα, ξεπλύνετε και στεγνώστε επιμελώς.

**3-4** Τοποθετήστε τον κινούμενο δίσκο περισυλλογής των λιπών στο εμπρόσθιο μέρος της συσκευής.

**5** Εάν θέλετε, για καλύτερα αποτελέσματα, μπορείτε να περάσετε τις πλάκες ψησίματος με ένα χαρτί κουζίνας βουτηγμένο σε λίγο μαγειρικό λάδι για να ενισχύσετε την αποτελεσματικότητα της αντικολλητικής επιφάνειας.

**6** Απομακρύνετε τυχόν πλεονάζον λάδι με ένα καθαρό χαρτί κουζίνας.

**7** Βεβαιωθείτε ότι οι άνω και κάτω πλάκες έχουν τοποθετηθεί σωστά στο προϊόν. Μην ξεκινάτε την προθέρμανση χωρίς πλάκες. Συνδέστε τη συσκευή στο ρεύμα. (Σημειώστε ότι το καλώδιο πρέπει να έχει ξετυλιχθεί τελείως).



## 1 Κατέβασμα της εφαρμογής και ζευγοποίηση του OptiGrill

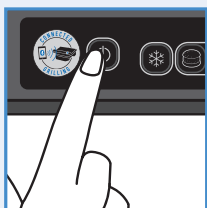


1-2



3

## 2 Έναρξη ψησίματος...



4

1 Κατεβάστε την εφαρμογή My Optigrill από το App Store ή το Play Store για συσκευές με τεχνολογία Android™ μέσω του tablet ή του smartphone σας. Ενεργοποιήστε τη λειτουργία Bluetooth® στο tablet ή το smartphone σας. Βάλτε στην πρίζα το Optigrill Smart και ενεργοποιήστε το πιέζοντας το κουμπί on/off.

2 Επιλέξτε το Optigrill Smart σας και ακολουθήστε τις οδηγίες στην εφαρμογή για τη ζευγοποίηση του Optigrill σας.

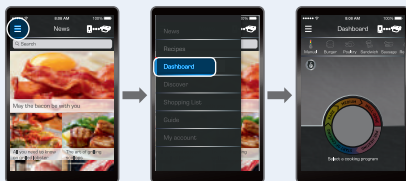
**Προσοχή:** Για τη ζευγοποίηση του Optigrill Smart, πιέζετε για μερικά δευτερόλεπτα το κουμπί «OK». Η λυχνία led του Bluetooth αναβοσβήνει κατά το στάδιο της ζευγοποίησης και σταθεροποιείται όταν γίνει η ζευγοποίηση.

3 Δημιουργήστε τον λογαριασμό σας και απολαύστε την εφαρμογή My Optigrill.

**Ανατρέξτε στη σελ. 136 για να δείτε πώς θα δημιουργήσετε και χρησιμοποιήσετε τα διαμορφωμένα προφίλ σας.**

4 Πιέστε το κουμπί on/off.

**Προσοχή:** Σιγουρευτείτε ότι δεν υπάρχουν τρόφιμα ανάμεσα στις πλάκες



5

- 5 Για να ξεκινήσετε την προθέρμανση, ανοίξτε τον πίνακα ελέγχου της εφαρμογής.

Η λυχνία ένδειξης Bluetooth του προϊόντος είναι σταθερή όταν υπάρχει σύνδεση με τη συσκευή. Είναι απενεργοποιημένη στην απουσνδεδεμένη κατάσταση.



6

- 6 Επιλέξτε πρόγραμμα ψησίματος στον πίνακα ελέγχου της εφαρμογής και πατήστε «OK» στο κουμπί του Orto grill.

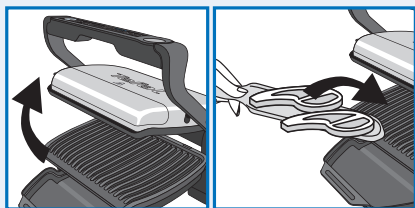
Το κουμπί «OK» γίνεται μπλε στη συνδεδεμένη κατάσταση.

**Προσοχή:** Σιγουρευτείτε ότι δεν υπάρχουν τρόφιμα ανάμεσα στις πλάκες. Εάν τα τρόφιμα που θέλετε να ψήσετε είναι κατεψυγμένα, πιάστε το αντίστοιχο κουμπί.



7

- 7 Αφού πατήσετε το «OK», ξεκινά η προθέρμανση. Η εφαρμογή σας ειδοποιεί όταν τελειώσει η προθέρμανση και εκπέμπει ήχο «μπιπ».



8

9

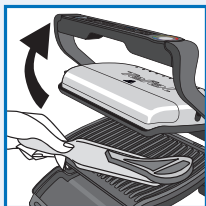


10



11

12



13

**8-9** Μετά από την προθέρμανση, η συσκευή είναι έτοιμη για χρήση.

Ανοίξετε την ψηστιέρα και τοποθετήστε τα τρόφιμα στην πλάκα μαγειρέματος.

**Παρατηρήσεις:** εάν η συσκευή παραμείνει ανοιχτή για πολλή ώρα, το σύστημα ασφαλείας θα διακόψει τη λειτουργία της συσκευής αυτομάτως.

**10** Η εφαρμογή Optigrill δείχνει ότι το ψήσιμο έχει ξεκινήσει και αναμένει μέχρι το επιθυμητό επίπεδο μαγειρέματος.

Ανατρέξτε στο βήμα 14 για την προσωπική διαμόρφωση των μαγειρικών προτιμήσεών σας με ειδικά διαμορφωμένα προφίλ.

**11-12-13** Εάν θέλετε να ψήσετε τρόφιμα ανάλογα με διαφορετικές προσωπικές προτιμήσεις, ανοίξετε την ψηστιέρα και αφαιρέστε τα τρόφιμα όταν επιτευχθεί ο επιθυμητός βαθμός ψησίματος και έπειτα κλείστε την ψηστιέρα και συνεχίστε το ψήσιμο με τα υπόλοιπα τρόφιμα. Το πρόγραμμα θα συνεχίσει τον κύκλο ψησίματός του έως ότου φτάσει στο επίπεδο «καλοψημένο».



## Δημιουργήστε τα δικά σας διαμορφωμένα προφίλ



Δημιουργήστε ένα νέο προφίλ επιλέγοντας μια εικόνα, έναν ήχο, μια κατηγορία και συμπληρώνοντας τις προτιμήσεις σας.

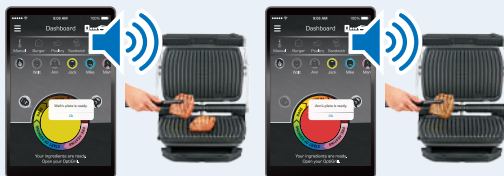
## Μαγειρέψτε με τα δικά σας διαμορφωμένα προφίλ

14 Ρυθμίστε ένα ειδικά διαμορφωμένο ψήσιμο επιλέγοντας τρόπο ψησίματος και τοποθετήστε τα προφίλ στους επιθυμητούς βαθμούς ψησίματος. Πιέστε το προφίλ για να το τοποθετήσετε στον τροχό. Έπειτα μετακινήστε σύροντας με το δάχτυλό σας. Η προσθήκη και η τοποθέτηση μπορούν να αλλάξουν ανά πάσα στιγμή. Πιέστε **«OK»** στο OrtiGrill σας για να ξεκινήσετε την προθέρμανση. Ακολουθήστε τα βήματα της εφαρμογής για να ξεκινήσετε τη διαδικασία ψησίματος.



14

**Σημείωση για πολύ λεπτά κομμάτια τροφίμων:** κλείστε τη συσκευή, το κουμπί **«OK»** θα αρχίσει να αναβοσβήνει και ο δείκτης θα παραμείνει «σταθερός μωβ», πατήστε OK για να σιγουρευτείτε ότι η συσκευή αναγνωρίζει το τρόφιμο και ότι ξεκινά ο κύκλος ψησίματος.



15

**15 Παρακολουθήστε το διαμορφωμένο ψήσιμό σας:** Η εφαρμογή εκπέμπει ήχο κουδουνίσματος όταν επιτευχθεί το προφίλ ψησίματος. Βγάλτε τη μερίδα σας από το OrtiGrill και κλείστε το καπάκι για να συνεχίσετε το ψήσιμο.





16

### 16 Λειτουργία διατήρησης θερμότητας

Όταν επιτευχθεί ο βαθμός ψησίματος «καλοψημένο», το ψήσιμο τελειώνει, η εφαρμογή ενεργοποιεί αυτόματως τη λειτουργία διατήρησης θερμότητας, η λυχνία της ένδειξης γίνεται κόκκινη και η συσκευή αρχίζει να εκπέμπει ήχο «μπιπ» κάθε 20 δευτερόλεπτα. Εάν παραμείνουν τρόφιμα στην ψηστιέρα, θα συνεχίσουν να ψήνονται όσο κρυώνουν οι πλάκες. Μπορείτε να απενεργοποιήσετε τον ήχο «μπιπ» πιέζοντας το κουμπί «OK».

**Σημείωση:** το σύστημα ασφαλείας θα απενεργοποιήσει τη συσκευή αυτόματως μετά από ένα χρονικό διάστημα.



17

17 Κλείστε τη συσκευή. Ο πίνακας ελέγχου θα φωτιστεί και θα τεθεί στη λειτουργία «επιλογή προγράμματος».

**Παρατήρηση:** το σύστημα ασφαλείας θα απενεργοποιηθεί αυτόματως, εάν δεν γίνει επιλογή προγράμματος.

## Διαδοχικό ψήσιμο

Εάν θέλετε να ψήσετε μεγαλύτερες ποσότητες, ρυθμίστε ξανά τη θερμοκρασία της συσκευής (δείτε κεφάλαιο 2 «προθέρμανση», ξεκινώντας από το σημείο 4), ακόμα και εάν ψήνετε τον ίδιο τύπο τροφίμων ή στο ίδιο πρόγραμμα.

### Ψήσιμο μεγαλύτερων ποσοτήτων τροφίμων:

Όταν τελειώσει το ψήσιμο της πρώτης παρτίδας τροφίμων σας:

1. Σιγουρευτείτε ότι η συσκευή είναι κλειστή και δεν παραμένουν μέσα υπολείμματα τροφίμων.
2. Επιλέξτε τον σωστό τύπο ή πρόγραμμα ψησίματος (αυτό το στάδιο είναι απαραίτητο ακόμα και εάν ο τύπος ψησίματος είναι ο ίδιος και για τα τρόφιμα που μόλις τελειώσατε να ψήνετε).
3. Πιέστε το κουμπί «OK» για να ξεκινήσει η προθέρμανση. Κατά την προθέρμανση, η λυχνία που υποδεικνύει το βαθμό προόδου ψησίματος θα είναι παλλόμενη μωβ.
4. Όταν ολοκληρωθεί η προθέρμανση, η συσκευή θα εκπέμψει ήχο «μπιπ» και η λυχνία ένδειξης θα σταματήσει να είναι παλλόμενη μωβ.
5. Η συσκευή είναι έτοιμη για χρήση μόλις ολοκληρωθεί η προθέρμανση. Ανοίξτε το καπάκι της ψηστιέρας και τοποθετήστε μέσα στη συσκευή τα τρόφιμα.

### Σημαντικό:

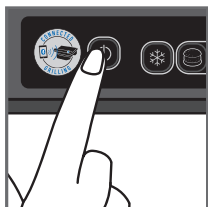
- Παρακαλείστε να σημειώσετε ότι η προθέρμανση απαιτείται για κάθε νέο ψήσιμο τροφίμων. Υπενθύμιση: πριν ενεργοποιήσετε την προθέρμανση, σιγουρευτείτε ότι η συσκευή είναι κλειστή και δεν παραμένουν μέσα υπολείμματα τροφίμων.
- Έπειτα περιμένετε να ολοκληρωθεί η προθέρμανση πριν ανοίξετε την ψηστιέρα και τοποθετήσετε μέσα τρόφιμα.

**Σημείωση:** εάν ο νέος κύκλος προθέρμανσης ενεργοποιηθεί αμέσως μετά τη λήξη του προηγούμενου κύκλου, ο χρόνος προθέρμανσης θα μειωθεί.

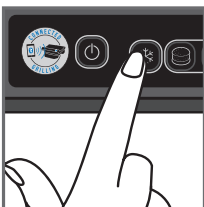
# Ψήσιμο χωρίς σύνδεση



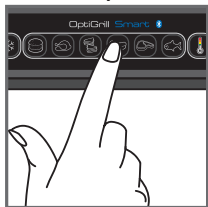
## 1 Αρχίστε το ψήσιμο με το OptiGrill



1



2



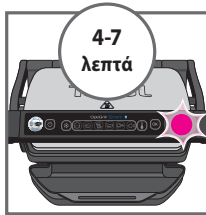
3

## 2 Προθέρμανση

Εάν δεν είστε σίγουροι για τον τρόπο ψησίματος που πρέπει να εφαρμόσετε, παρακαλείστε να ανατρέξετε στις οδηγίες ψησίματος στη σελίδα 145.



4



5



6

1 Πιέστε το κουμπί on/off.

**Προσοχή:** Σιγουρευτείτε ότι δεν υπάρχουν τρόφιμα ανάμεσα στις πλάκες

2 Εάν τα τρόφιμα που θέλετε να ψήσετε είναι κατεψυγμένα, πιέστε το αντίστοιχο κουμπί.

3 Επιλέξτε τον κατάλληλο τρόπο ψησίματος, ανάλογα με τον τύπο τροφίμων που επιθυμείτε να μαγειρέψετε.

**Συμβουλή, ειδικά για το κρέας:**

τα αποτελέσματα του ψησίματος στα προκαθορισμένα προγράμματα μπορούν να ποικίλλουν αναλόγως της προέλευσης, της κοπής και της ποιότητας των τροφίμων που ψήνονται. Τα προγράμματα έχουν ρυθμιστεί και ελεγχθεί για τρόφιμα καλής ποιότητας.

Ομοίως, το πάχος του κρέατος πρέπει να λαμβάνεται υπόψη κατά το ψήσιμο. Δεν πρέπει να ψήνεται τρόφιμα με πάχος μεγαλύτερο από 4 cm

4 **Πατήστε το κουμπί «OK»:** η συσκευή αρχίζει να προθερμαίνεται και ο δείκτης προόδου ψησίματος γίνεται παλλόμενος μωβ.

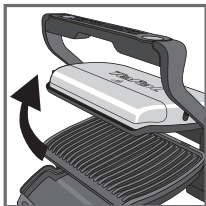
Το κουμπί «OK» γίνεται κόκκινο στην αποσυνδεδεμένη κατάσταση.

**Προσοχή:** Εάν έχετε επιλέξει λάθος πρόγραμμα, επιστρέψτε στο στάδιο 1.

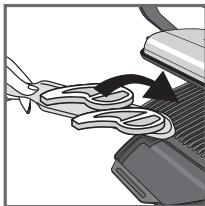
5 Περιμένετε 4-7 λεπτά.

6 Ακούγεται ένας τόνος και ο δείκτης προόδου ψησίματος παύει να είναι παλλόμενος μωβ όταν ολοκληρωθεί η προθέρμανση.

**Παρατηρήσεις:** Στο τέλος της προθέρμανσης, εάν η συσκευή παραμείνει κλειστή, το σύστημα ασφαλείας θα την απενεργοποιήσει.



7



8



9



10

**7-8** Μετά από την προθέρμανση, η συσκευή είναι έτοιμη προς χρήση.

Σηκώστε το καπάκι της σχάρας και τοποθετήστε τα τρόφιμα στην πλάκα ψησίματος.

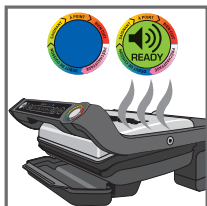
**Παρατήρηση:** εάν η συσκευή παραμείνει κλειστή για πολλή ώρα, το σύστημα ασφαλείας θα θέσει αυτομάτως τη συσκευή εκτός τάσης.

**9-10** Η συσκευή επιλέγει αυτόματως τον κύκλο ψησίματος (χρόνο και θερμοκρασία) αναλόγως της ποσότητας και του πάχους των τροφίμων.

Κλείστε τη συσκευή για να ξεκινήσει ο κύκλος ψησίματος. Η ένδειξη του βαθμού ψησίματος γίνεται μπλε, έπειτα πράσινη για να υποδείξει ότι το ψήσιμο βρίσκεται σε εξέλιξη (για καλύτερα αποτελέσματα, αποφεύγετε να ανοίγετε τη συσκευή ή να μετακινείτε τα τρόφιμα κατά τη διάρκεια του ψησίματος).

Κατά τη διάρκεια του ψησίματος, ένα ηχητικό σήμα ειδοποιεί τον χρήστη κάθε φορά που επιτυγχάνεται ένας βαθμός ψησίματος (π.χ. σενιάν/κίτρινο).

**Σημείωση για εξαιρετικά λεπτές φέτες τροφίμων:** Κλείστε τη συσκευή. Το κουμπί «OK» θα αναβοσβήσει και η ένδειξη θα ανάψει «σταθερά μοβ». Πίστετε το «OK» για να διασφαλίσετε πως η συσκευή αναγνωρίζει το τρόφιμο και πως ξεκινά ο κύκλος ψησίματος.



11

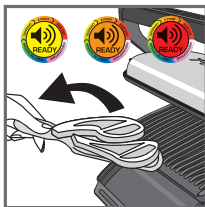
**11** Αναλόγως του βαθμού ψησίματος, η ένδειξη αλλάζει χρώμα. Όταν η ένδειξη γίνει κίτρινη και ακουστεί ένα ηχητικό σήμα, το τρόφιμο είναι ψημένο σενιάν, όταν η ένδειξη είναι πορτοκαλί και ακουστεί ένα ηχητικό σήμα, το ψήσιμο είναι μέτριο, όταν είναι κόκκινη το τρόφιμο είναι καλοψημένο.

**Παρατήρηση:** για να πετύχετε βαθμό ψησίματος «μπλε», βγάλτε το κρέας όταν η ένδειξη του βαθμού ψησίματος γίνει πράσινη.

Σημειώστε, κυρίως για το κρέας, ότι είναι συνηθισμένο να διαφέρει το αποτέλεσμα του ψησίματος αναλόγως του τύπου, της ποιότητας και της προέλευσης του τροφίμου.

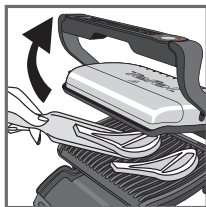


12

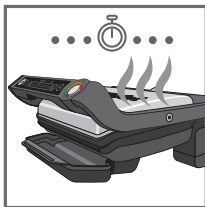


13

**12-13** Μόλις ανάψει η ένδειξη στο χρώμα που ανταποκρίνεται στο επίπεδο ψησίματος της επιλογής σας και ακουστεί το ηχητικό σήμα, ανοίξτε τη συσκευή και βγάλτε το φαγητό σας.

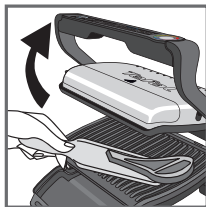


14



15

**14-15-16** Αναλόγως των προσωπικών προτιμήσεων κάθε προσώπου, μπορείτε να ανοίξετε τη σχάρα και να βγάξετε τα τρόφιμα που έχουν φτάσει στον επιθυμητό βαθμό ψησίματος, και έπειτα να ξανακλείνετε τη σχάρα για να συνεχίσετε το ψήσιμο των άλλων τροφίμων. Το πρόγραμμα θα ακολουθήσει τον κύκλο ψησίματος έως τον βαθμό «καλοψημένο».



16



17

#### 17 Λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας

Μόλις πετύχετε το ψήσιμο «καλοψημένο», το ψήσιμο έχει ολοκληρωθεί. Η συσκευή ενεργοποιεί αυτόματα τη λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας, η ένδειξη γίνεται κόκκινη και η συσκευή αρχίζει να ηχεί κάθε 20 δευτερόλεπτα.

**Παρατήρηση:** το σύστημα ασφαλείας θα θέσει αυτομάτως τη συσκευή εκτός τάσης μετά από ένα ορισμένο χρονικό διάστημα αδράνειας.



18

**18** Χαμηλώστε το καπάκι. Ο πίνακας ελέγχου ανάβει και τίθεται σε λειτουργία «Επιλογή προγράμματος».

**Παρατήρηση:** το σύστημα ασφαλείας θα θέσει τη συσκευή εκτός τάσης αυτομάτως, εάν δεν επιλεγεί κανένα πρόγραμμα.

## Διαδοχικό ψήσιμο

Εάν θέλετε να ψήσετε μεγαλύτερες ποσότητες, ρυθμίστε ξανά τη θερμοκρασία της συσκευής (δείτε κεφάλαιο 2 «προθέρμανση», ξεκινώντας από το σημείο 4), ακόμα και εάν ψήνετε τον ίδιο τύπο τροφίμων ή στο ίδιο πρόγραμμα.

### Ψήσιμο μεγαλύτερων ποσοτήτων τροφίμων:

Όταν τελειώσει το ψήσιμο της πρώτης παρτίδας τροφίμων σας:

1. Σιγουρευτείτε ότι η συσκευή είναι κλειστή και δεν παραμένουν μέσα υπολείμματα τροφίμων.
2. Επιλέξτε τον σωστό τύπο ή πρόγραμμα ψησίματος (αυτό το στάδιο είναι απαραίτητο ακόμα και εάν ο τύπος ψησίματος είναι ο ίδιος και για τα τρόφιμα που μόλις τελειώσατε να ψήνετε).
3. Πιέστε το κουμπί «OK» για να ξεκινήσει η προθέρμανση. Κατά την προθέρμανση, η λυχνία που υποδεικνύει το βαθμό προόδου ψησίματος θα είναι παλλόμενη μωβ.
4. Όταν ολοκληρωθεί η προθέρμανση, η συσκευή θα εκπέμψει ήχο «μπιπ» και η λυχνία ένδειξης θα σταματήσει να είναι παλλόμενη μωβ.
5. Η συσκευή είναι έτοιμη για χρήση μόλις ολοκληρωθεί η προθέρμανση. Ανοίξτε το καπάκι της ψηστιέρας και τοποθετήστε μέσα στη συσκευή τα τρόφιμα.

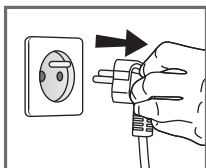
### Σημαντικό:

- Παρακαλείστε να σημειώσετε ότι η προθέρμανση απαιτείται για κάθε νέο ψήσιμο τροφίμων.
- Υπευθύμηση: πριν ενεργοποιήσετε την προθέρμανση, σιγουρευτείτε ότι η συσκευή είναι κλειστή και δεν παραμένουν μέσα υπολείμματα τροφίμων.
- Έπειτα περιμένετε να ολοκληρωθεί η προθέρμανση πριν ανοίξετε την ψηστιέρα και τοποθετήσετε μέσα τρόφιμα.

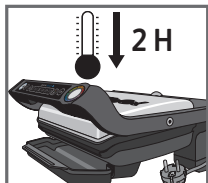
**Σημείωση:** εάν ο νέος κύκλος προθέρμανσης ενεργοποιηθεί αμέσως μετά τη λήξη του προηγούμενου κύκλου, ο χρόνος προθέρμανσης θα μειωθεί.



1



2



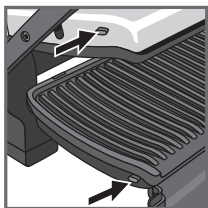
3

**1** Πιέστε το πλήκτρο έναρξη/διακοπή λειτουργίας για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή.

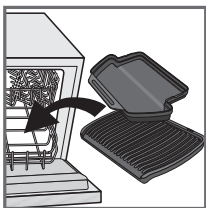
**2** Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.

**3** Αφήστε τη να κρυώσει για τουλάχιστον 2 ώρες.

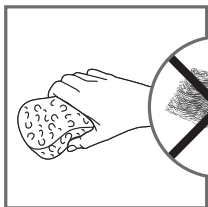
Για να αποφύγετε την πρόκληση εγκαύματος, αφήστε τη σκόνη να κρυώσει τελείως πριν προχωρήσετε στον καθαρισμό της.



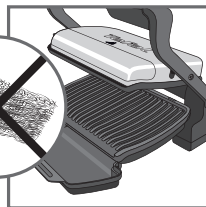
4



5



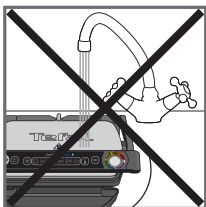
6



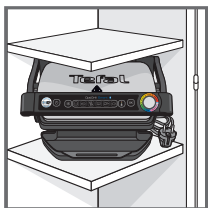
7



8



9



10

4 Πριν από τον καθαρισμό, αποσυνδέστε και τραβήξτε τις πλάκες για να αποφύγετε την πρόκληση φθορών στην επιφάνεια ψησίματος.

5 Ο δίσκος περισυλλογής λιπών και οι πλάκες ψησίματος μπορούν να μπου στο πλυντήριο πιάτων. Η συσκευή και το καλώδιό της δεν μπορούν ποτέ να μπου στο πλυντήριο πιάτων. Τα θερμαινόμενα στοιχεία (δηλ. τα ορατά και προσβάσιμα μέρη) δεν πρέπει ποτέ να καθαρίζονται αφότου βγουν οι πλάκες. Εάν είναι πολύ βρώμικα, περιμένετε μέχρι να κρυσώσει εντελώς η συσκευή και καθαρίστε τα με ένα στεγνό πανί.

6-7 Εάν δεν θέλετε να τοποθετήσετε τις πλάκες στο πλυντήριο πιάτων, χρησιμοποιήστε ζεστό νερό και λίγο υγρό πιάτων για να τις πλύνετε και έπειτα ξεπλύνετε τις προσεκτικά για να απομακρύνετε τυχόν κατόλοιπα. Σκουπίστε τις προσεκτικά με ένα χαρτί κουζίνας.

Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικό σφουγγαράκι, σύρμα ή διαβρωτικά προϊόντα καθαρισμού για να καθαρίσετε οποιοδήποτε μέρος της σχάρας, να χρησιμοποιείτε αποκλειστικά νάilon ή μη μεταλλικά σφουγγαράκια καθαρισμού.

Αδειάστε τον δίσκο περισυλλογής λιπών και πλύνετε τον σε ζεστό νερό με λίγο σαπούνι, έπειτα σκουπίστε τον προσεκτικά με χαρτί κουζίνας.

8 Για να καθαρίσετε το καπάκι της σχάρας, περάστε ένα σφουγγάρι εμποτισμένο με ζεστό νερό και σκουπίστε το με ένα μαλακό και στεγνό πανί.

9 Μην βυθίζετε το κέλυφος της σχάρας σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.

10 Να βεβαιώνετε πάντα ότι η σχάρα είναι καθαρή και στεγνή πριν την αποθηκεύσετε.










Οποιαδήποτε άλλη επισκευή πρέπει να πραγματοποιείται από εξουσιοδοτημένο εκπρόσωπο συντήρησης.

# Οδηγός αντιμετώπισης βλαβών

Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
<p>Το κουμπί  <b>αναβοσβήνει</b></p> <p>+ η ένδειξη  είναι <b>σταθερά αναμμένη πράσινη</b></p> <p>+ Κουμπί  <b>αναβοσβήνει</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Θέση σε λειτουργία της συσκευής ή εκκίνηση ενός κύκλου αυτόματου ψησίματος, με τρόφιμα και χωρίς προθέρμανση πιακών (ενεργοποιείται αυτομάτως η μη αυτόματη λειτουργία).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 πιθανές επιλογές:</li> <li>- Επιλέξτε τη θερμοκρασία πατώντας το κουμπί  και έπειτα το «OK». Αφήστε να ψηθούν όλα τα τρόφιμα επιβλέποντας την πρόοδο του ψησίματος (επειδή χρησιμοποιείται η μη αυτόματη λειτουργία).</li> <li>- Σταματήστε τη συσκευή, βγάλτε τα τρόφιμα, κλείστε σωστά τη συσκευή, επαναπρογραμματίστε την και περιμένετε το τέλος της προθέρμανσης.</li> </ul>
<p>Η συσκευή σταματά μόνη της κατά τον κύκλο της προθέρμανσης ή του ψησίματος.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Η συσκευή έχει παραμείνει ανοικτή για πολλή ώρα κατά το ψήσιμο.</li> <li>• Η συσκευή έχει παραμείνει σε αδράνεια πολλή ώρα μετά από το τέλος της προθέρμανσης ή της διατήρησης θερμοκρασίας.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Βγάλτε τη συσκευή από το ρεύμα, περιμένετε 2 έως 3 λεπτά και ξεκινήστε ξανά τη διαδικασία. Την επόμενη φορά που θα χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, να φροντίζετε να την ανοίγετε και να την κλείνετε γρήγορα για καλύτερα αποτελέσματα ψησίματος. Εάν το πρόβλημα παραμένει, απευθυνθείτε στο σημείο εξυπηρέτησης πελατών Tefal της περιοχής σας.</li> </ul>
<p> Ένδειξη <b>παλλόμενη λευκή</b></p> <p>+ κουμπί  /  /  /  / </p> <p><b>παλλόμενο</b></p> <p>+ επαναλαμβανόμενο μπιπ</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Βλάβη της συσκευής.</li> <li>• Η συσκευή έχει τοποθετηθεί ή χρησιμοποιηθεί σε πολύ κρύο σημείο.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Βγάλτε και ξαναβάλτε αμέσως τη συσκευή σας στο ρεύμα και ξεκινήστε ξανά ένα κύκλο προθέρμανσης. Εάν το πρόβλημα παραμένει, απευθυνθείτε στο σημείο εξυπηρέτησης πελατών.</li> </ul>
<p>Η συσκευή δεν παράγει πια ηχητικά σήματα.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Βλάβη της συσκευής</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα και επικοινωνήστε με το σημείο εξυπηρέτησης πελατών σας.</li> </ul>
<p> Η ένδειξη είναι <b>παλλόμενη λευκή</b></p> <p>+ το κουμπί  <b>αναβοσβήνει</b></p> <p>+ συνεχές ηχητικό σήμα</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Τα τρόφιμά σας έχουν πάχος μεγαλύτερο από 4 cm.</li> <li>• Δεν ανοίξατε τη σχάρα εντελώς για να τοποθετήσετε τα τρόφιμα.</li> <li>• Δεν εντοπίζονται τρόφιμα, <b>Τα τρόφιμα είναι υπερβολικά λεπτά, αναβοσβήνει το «OK».</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Το πάχος των τροφίμων δεν πρέπει να είναι μεγαλύτερο από 4 cm.</li> <li>• Ανοίξτε πλήρως τη σχάρα και έπειτα ξανακλείστε την.</li> <li>• Επιβεβαιώστε την έναρξη του ψησίματος πατώντας το κουμπί .</li> </ul>
<p>Μετά από την προθέρμανση, τοποθέτησα τα τρόφιμα και έκλεισα τη συσκευή,</p> <p> η ένδειξη παραμένει μωβ και το ψήσιμο δεν ξεκινά</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Δεν έχει περάσει όλος ο χρόνος προθέρμανσης.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Αφήστε να ψηθούν όλα τα τρόφιμα επιβλέποντας την πρόοδο του ψησίματος (επειδή χρησιμοποιείται η μη αυτόματη λειτουργία) ή</li> <li>- Σταματήστε τη σχάρα, βγάλτε τα τρόφιμα, κλείστε τη σχάρα, επιλέξτε ξανά το επιθυμητό πρόγραμμα και περιμένετε το τέλος της προθέρμανσης.</li> </ul>
<p>Η συσκευή τίθεται σε μη αυτόματη λειτουργία</p> <p>+  Η ένδειξη είναι <b>παλλόμενη κόκκινη</b></p> <p>+ το κουμπί  ελέγχου θερμοκρασίας και η ένδειξη  είναι σταθερά αναμμένα</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Δεν έχει περάσει όλος ο χρόνος προθέρμανσης.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Αφήστε να ψηθούν όλα τα τρόφιμα επιβλέποντας την πρόοδο του ψησίματος (επειδή χρησιμοποιείται η μη αυτόματη λειτουργία) ή</li> <li>- Σταματήστε τη σχάρα, βγάλτε τα τρόφιμα, κλείστε τη σχάρα, επιλέξτε ξανά το επιθυμητό πρόγραμμα και περιμένετε το τέλος της προθέρμανσης.</li> </ul>



























# Οδηγός ψησίματος (αυτόματα προγράμματα)

Ειδικό πρόγραμμα	Χρωματιστή ένδειξη του βαθμού ψησίματος		
			
 <b>Κόκκινο κρέας</b>	Σενιάν	Μέτρια ψημένο	Καλοψημένο
 <b>Μπιφτέκι</b>	Σενιάν	Μέτρια ψημένο	Καλοψημένο
 <b>Πανίни/Σάντουιτς</b>	Ελαφρώς ψημένο	Καλοψημένο	Ξεροψημένο
 <b>Ψάρι</b>	Ελαφρώς ψημένο	Μέτρια ψημένο	Καλοψημένο
 <b>Πουλερικά</b>			Πολύ καλά ψημένο
 <b>Χοιρινό/λουκάνικα/αρνί</b>			Πολύ καλά ψημένο

**Συμβουλή:** εάν θέλετε να είναι το κρέας πολύ σενιάν (μπλε), μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το 


# Οδηγός ψησίματος (συμπεριλαμβανομένης της μη αυτόματης λειτουργίας)





Τρόφιμο	Πρόγραμμα ψησίματος	Βαθμός ψησίματος		
				
		σενιάν	μέτριο	καλοψημένο
<b>Ψωμί</b>	Φέτες ψωμί, κροκ μεσιέ στη σχάρα			
	Χάμπουργκερ: (με προηγούμενο ψήσιμο του κρέατος)			
<b>Κρέατα και πουλερικά</b>	Φιλέτο χοιρινό (χωρίς κόκκαλο), χοιρινή μπριζόλα			
	Αρνί (χωρίς κόκκαλο)			
	Κατεψυγμένα μπουτάκια κοτόπουλο ❄️			
	Χοιρινή πανσέτα			
	Φέτα χοιρομέρι			
	Μαριναρισμένο στήθος κοτόπουλο			
	Φιλέτο πάπιας			
<b>Ψάρι</b>	Πέστροφα ολόκληρη			
	Γαρίδες χωρίς το κέλυφος			
	Ροζ γαρίδες (με ή χωρίς το κέλυφος)			
	Τόνος			
<b>Μη αυτόματη λειτουργία</b> Βλέπε τον ειδικό οδηγό γρήγορης εκκίνησης για τη μη αυτόματη λειτουργία	Ψητά φρούτα και λαχανικά (πρέπει να κόβονται ομοιόμορφα και στο ίδιο πάχος)		4 διαφορετικές ρυθμίσεις θερμοκρασίας	





**Για τα κατεψυγμένα τρόφιμα,** πατήστε το  πριν επιλέξετε το πρόγραμμά σας.



## TEFAL/T-FAL INTERNATIONAL GUARANTEE: COUNTRY LIST

www.tefal.com

			
ARGENTINA	0800-122-2732	2 años 2 years	GRUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° C1425DTK Capital Federal Buenos Aires
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	010 55-76-07	2 տարի 2 years	ՓԲԸ <<ԳՐՈՒՊՊԱ ՍԵԲ>> 125171, ՄՈՍԿՎԱ, ԼԵՆԻՆԳՐԱԴՅԱՆ ԽՃՈՒՂԻ, 16A, ՇԻՆ.3
AUSTRALIA	1300307824	1 year	GRUPE SEB AUSTRALIA PO Box 7535, Silverwater NSW 2128
ÖSTERREICH AUSTRIA	01 890 3476	2 Jahre 2 years	GRUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH / KRUPS GmbH Theodor-Stern-Kai 1 60486 Frankfurt am Main
البحرين BAHRAIN	17716666	1 year	www.tefal-me.com
БЕЛАРУСЬ BELARUS	017 2239290	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3
BELGIQUE BELGIE BELGIUM	070 23 31 59	2 ans 2 jaar 2 years	GRUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
BOSNA I HERCEGOVINA	Info-linija za potrošače 033 551 220	2 godine 2 years	SEB Development Predstavništvo u BiH Vrazova 8/II 71000 Sarajevo
BRASIL BRAZIL	11 2915-4400	1 ano 1 year	SEB COMERCIAL DE PRODUTOS DOMÉSTICOS LTDA Rua Venâncio Aires, 433, Pompéia, São Paulo/SP
БЪЛГАРИЯ BULGARIA	0700 10 330	2 години 2 years	ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ЕООД бул. България 81 В, et. 5 1404 София
CANADA	1-800-418-3325	1 an 1 year	GRUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8
CHILE	02 2 884 46 06	2 años 2 years	GRUPE SEB CHILE Comercial Ltda Av. Providencia, 2331, piso 5, oficina 501 Santiago
COLOMBIA	018000520022	2 años 2 years	GRUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquirá Cajica Cundinamarca
HRVATSKA CROATIA	01 30 15 294	2 godine 2 years	SEB mku & p d.o.o. Sarajevska 29, 10000 Zagreb
ČESKÁ REPUBLIKA CZECH REPUBLIC	731 010 111	2 roky 2 years	Grupe SEB ČR s.r.o. Futura Business Park (budova A) Sokolovská 651/136a 186 00 Praha 8
DANMARK DENMARK	44 663 155	2 år 2 years	GRUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup
مصر EGYPT	16622	سنة واحدة 1year	جروب سب ايجيبت القاهرة: ١٢١ شارع الحجاز، مصر الجديده الإسكندرية: طريق أمابو، سموحة

			
EESTI ESTONIA	668 1286	2 aastat 2 years	GRUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa
SUOMI FINLAND	09 622 94 20	2 Vuotta 2 years	Groupe SEB Finland Kutojantie 7 02630 Espoo
France Continentale + Guadeloupe, Martinique, Réunion, St-Martin	09 74 50 47 74	2 ans 2 years	GRUPE SEB France Service Consommateur Tefal 112 Ch. Moulin Carron, TSA 92002 69134 ECULLY Cedex
DEUTSCHLAND GERMANY	0212 387 400	2 Jahre 2 years	GRUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH / KRUPS GmbH Theodor-Stern-Kai 1 60486 Frankfurt am Main
ELLADA GREECE	2106371251	2 χρόνια 2 years	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Οδός Καβαλιεράτου 7 Τ.Κ. 145 64 Κ. Κηφισιά
香港 HONG KONG	8130 8998	1 year	SEB ASIA Ltd. Room 903, 9/F, South Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon Hong-Kong
MAGYARORSZÁG HUNGARY	06 1 801 8434	2 év 2 years	GRUPE SEB CENTRAL-EUROPE Kft. Táviró köz 4 2040 Budaörs
INDIA	1860-200-1232	2 years	Groupe SEB India (P) Limited A-25, 1st Floor, Rear Tower, Mohan Cooperative Industrial Suites, Mathura Road, New Delhi-110044
INDONESIA	+62 21 5793 7007	1 year	GRUPE SEB INDONESIA (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL. Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia
ITALIA ITALY	1 99 207 354	2 anni 2 years	GRUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano
日本 JAPAN	0570-077772	1 year	株式会社グループセブジャパン 〒144-0042 東京都大田区羽田旭町11-1 羽田クロノゲート事務棟5F
الأردن JORDAN	5665505	1 year	www.tefal-me.com
ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	727 378 39 39	2 жыл 2 years	ЖАҚ «Группа СЕБ- Восток» 125171, Мәскеу, Ленинградское шоссесі,16А, 3 үйі
한국어 KOREA	1588-1588	1 year	(유)그룹 세브 코리아 서울시 종로구 청계천로 35 관정빌딩 2층 110- 790
الكويت KUWAIT	24831000	1 year	www.tefal-me.com
LATVJA LATVIA	6 616 3403	2 gadi 2 years	GRUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa
لبنان LEBANON	4414727	1 year	www.tefal-me.com

			
<b>LIETUVA</b> <b>LITHUANIA</b>	5 214 0057	2 metai 2 years	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa
<b>LUXEMBOURG</b>	0032 70 23 31 59	2 ans 2 years	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
<b>МАКЕДОНИЈА</b> <b>MACEDONIA</b>	(02) 20 50 319	2 години 2 years	ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ЕООД бул. България 81 В, ет. 5 1404 София
<b>MALAYSIA</b>	603 7802 3000	1 year	GROUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Unit No. 402-403, Level 4, Uptown 2, No. 2, Jalan SS21/37, Damansara Uptown, 47400, Petaling Jaya, Selangor D.E Malaysia
<b>MEXICO</b>	(01800) 112 8325	1 año 1 year	Groupe.S.E.B. México, S.A. DE C.V. Goldsmith 38 Desp. 401, Col. Polanco Delegación Miguel Hidalgo 11 560 México D.F.
<b>MOLDOVA</b>	22 929249	2 роки 2 years	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна
<b>NEDERLAND</b> <b>The Netherlands</b>	0318 58 24 24	2 jaar 2 years	GROUPE SEB NEDERLAND B.V. De Schutterij 27 3905 PK Veenendaal
<b>NEW ZEALAND</b>	0800 700 711	1 year	GROUPE SEB NEW ZEALAND PO Box 17 – 298, Greenlane, 1546 Auckland New Zealand
<b>NORGE</b> <b>NORWAY</b>	815 09 567	2 år 2 years	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup
عمان سلطنة <b>OMAN</b>	24703471	1 year	<a href="http://www.tefal-me.com">www.tefal-me.com</a>
<b>POLSKA</b> <b>POLAND</b>	801 300 420 koszt jak za połączenie lokalne	2 lata 2 years	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa
<b>PORTUGAL</b>	808 284 735	2 anos 2 years	GROUPE SEB IBÉRICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3º B/D 1950 - 327 Lisboa
قطر <b>QATAR</b>	44485555	1 year	<a href="http://www.tefal-me.com">www.tefal-me.com</a>
<b>REPUBLIC OF IRELAND</b>	01 677 4003	1 year	GROUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin
<b>ROMANIA</b>	0 21 316 87 84	2 ani 2 years	GROUPE SEB ROMÂNIA Str. Ermil Pangratti nr. 13 011881 București
<b>РОССИЯ</b> <b>RUSSIA</b>	495 213 32 30	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3
المملكة العربية السعودية <b>SAUDI ARABIA</b>	920023701	2 years	<a href="http://www.tefal-me.com">www.tefal-me.com</a>
<b>SRBIJA</b> <b>SERBIA</b>	060 0 732 000	2 godine 2 years	SEB Developpement Đorđa Stanojevića 11b 11070 Novi Beograd

			
SINGAPORE	6550 8900	2 years	GRUPE SEB SINGAPORE Pty Ltd. 59 Jalan Pemimpin, #04-01/02 L&Y Building Singapore 57218
SLOVENSKO SLOVAKIA	232 199 930	2 roky 2 years	GRUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Cesta na Senec 2/A 821 04 Bratislava
SLOVENIJA SLOVENIA	02 234 94 90	2 leti 2 years	SEB d.o.o. Gregorčičeva ulica 6 2000 MARIBOR
SOUTH AFRICA	0100201730	1 year	GS South Africa Building 17, PO BOX 107 The Woodlands Office Park, 20 Woodlands Drive, Woodmead 2080
ESPAÑA SPAIN	902 31 24 00	2 años 2 years	GRUPE SEB IBÉRICA S.A. C/ Almogàvers, 119-123, Complejo Ecourban 08018 Barcelona
SVERIGE SWEDEN	08 594 213 30	2 år 2 years	TEFAL SVERIGE SUBSIDIARY OF GRUPE SEB NORDIC Truckvägen 14 A, 194 52 Upplands Väsby
SUISSE SCHWEIZ SWITZERLAND	044 837 18 40	2 ans 2 Jahre 2 years	GRUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattpark
ประเทศไทย THAILAND	02 769 7477	2 years	GRUPE SEB THAILAND 2034/66 Italthai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320
TÜRKIYE TURKEY	444 40 50	2 YIL 2 years	GRUPE SEB ISTANBUL AS Dereboyu Cd. Bilim Sk. Sun Plaza No:5 K:2 Maslak 34398 Istanbul
المتحدة العربية الامارات UAE	8002272	1 year	www.tefal-me.com
Україна UKRAINE	044 300 13 04	2 роки 2 years	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна
UNITED KINGDOM	0345 602 1454	1 year	GRUPE SEB UK LTD Riverside House, Riverside Walk Windsor, Berkshire, SL4 1NA
U.S.A.	800-395-8325	1 year	GRUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332
VENEZUELA	0800-7268724	2 años 2 years	GRUPE SEB VENEZUELA Av Eugenio Mendoza, Centro Letonia, Torre ING Bank, Piso 15, Ofc 155 Urb. La Castellana, Caracas

## TEFAL/T-FAL INTERNATIONAL GUARANTEE

**Date of purchase:** ..... / Date d'achat / Fecha de compra / Data da compra / Data d'acquisto / Kaufdatum / Aankoopdatum / Købsdato / Inkøpsdatum / Kjøpsdato / Ostoplává / Data zakupu / Data vânzării / Isigijimo data / Ostukupplev / Datum nakupa / Sorozatszám / Dátum nákupu / Pirkuma datums / Datum Kupovine / Datum kupnje / Data cumpărării / Datum nákupu / Tarikh pembelian / Tanggal pembelian / Ngily mua hàng / Satn alma tarihi / Дата продаж / Дата на закупуване / Датум на купување / Сатылган мерзім / Ημερομηνία αγοράς / Վաճառքի օրը / 購買日期 / 購入日 / 구입일자 / تاريخ الشراء / تاريخ الترخي

**Product reference:** ..... / Référence du produit / Referencia del producto / Nome do produto / Tipo de prodotto / Tynnummer des Gerätes / Artikelnummer van het apparaat / Referencennummer / Produktreferens / Artikelnummer / Tuotenumero / referencia produktu / Model / Gaminio numeris / Toote viitenumber / Tip aparata / Vásárlás kelle / Typ výrobku / Produkta atsauces numurs / Model proizvoda / Oznaka proizvoda / Cod produs / Produk rujukan / Referensi produk / Mã sản phẩm / Ürün kodu / Модель / Модель на уреда / Модел / Κωδικός προϊόντος / Уηηλ / 產品模型 / 製品番号 / 제품명 / مرجع المنتج الكامل / مرجع الكامل

**Retailer name & address:** ..... / Nom et adresse du vendeur / Nombre y dirección del minorista / Nome e endereço do revendedor / Nome e indirizzo del negozio / Name und Anschrift des Händlers / Naam en adres van de dealer / Forhandler navn & adresse / Återförsäljarens namn och adress / Forhandler navn og adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / nazwa i adres sprzedawcy / Numele și adresa vânzătorului / Parduoctuves pavadinimas ir adresas / Mutija kaupus ja address / Naziv in naslov trgovine / Tipusszám / Názov a adresa predajcu / Veikala nosaukums un adrese / Naziv i adresa maloprodaje / Naziv i adresa prodavca / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Nume și adresă vânzător / Název a adresa prodejce / Nama dan alamat peruncit / Nama Toko Penjual dan alamat / Tên và địa chỉ cửa hàng bán/ Satsci firmanin adi ve adresi / Название и адрес продавца / Назва і адреса продавця / Търговски обект / Назив и адреса на продавницата / Сатушының аты және мекен-жайы / Εμπορίου και διανομής καταστήματος / Վաճառքի ևխախտմանը li huugl / 零售商的店名和地址/販売店名、住所/소매점 이름과 주소 / نام درس خردہ فروش / اسم باع التجرة و عنوانه / اسم باع التجرة و عنوانه

**Distributor stamp** ..... / Cachet distributeur / Sello del distribuidor / Carimbo do revendedor / Timbro del negozio / Händlerstempel / Stempel van de dealer / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / pieczęć sprzedawcy / Štampila vânzătorului / Antspaudas / Tempel / Žig trgovine / Eladó neve, címe/ Razitko predajcu / Zloms/ Pečat maloprodaje/ Pečat prodavca / Pečat prodajnog mjesta / Štampila vânzătorului/ Razitko prodajce/ Cap peruncit / Cap dari Toko Penjual / Cửa hàng bán đóng dấu/ Satsci Firmanin Kaşesi / Печать продавця / Печатка продавця / Печат на търговския обект / Печат на продавницата / Сатушының мори / Σφραγίδα καταστήματος / Վաճառքի կնիքը / 零售商的蓋印 / 販売店印/販売店印/소매점 직인 / مهر خردہ فرو / حکم باع التجرة



FR	2-19
NL	20-37
DE	38-55
EN	56-73
IT	74-91
ES	92-109
PT	110-127
EL	128-145