

T-fal[®]

OPTIGRILL

EN
FR
ES



Instructions for use
Mode d'emploi
Guía del usuario

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

1. Read all instructions before using.
2. Do not touch hot surfaces. Always use handles or knobs.
3. To protect against electric shock, do not immerse or partially immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
4. Not intended for use by children. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
6. Do not operate the appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over the edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Do not use appliance for other than intended use.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
13. Check that the electrical installation is compatible with the wattage and voltage stated on the bottom of the appliance.
14. If this appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other), it is to reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.
15. CAUTION - To ensure continued protection against risk of electric shock, connect to properly grounded outlets only.
16. Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

Safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use.
- To prevent the appliance from overheating, do not place it in a corner or against a wall.

- Never leave the appliance plugged in when not in use.
- Do not place the hot plate under water or on a fragile surface.
- If you have any problems, contact the authorized after-sales service center or the internet address www.t-falusa.com

Short Cord instructions

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

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

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

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

THIS APPLIANCE IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

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

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

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

- Do not consume food that comes into contact with the parts marked with  logo.
- Only use parts or accessories provided with the appliance or bought from an Approved-Service Center. Do not use them for other appliances or intention.
- To avoid spoiling your product, do not use flambé recipes in connection with it at any time.
- This appliance is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.

- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- If an accident occurs, rinse the burn immediately with cold water and call a doctor if necessary.
- When using for the first time, wash the plate(s), pour a little cooking oil on the plate then wipe it with an absorbent kitchen towel.
- To achieve the best possible browning, add a little dash of cooking oil on your ingredients before you begin to grill them in the appliance.
- To avoid damaging the cooking plate, always use plastic or wooden utensils.
- Do not use aluminum foil or other objects between the plates and the food being cooked.
- Do not place cooking utensils on the cooking surfaces of the appliance.
- Do not cook food in aluminium foil
- Do not remove the grease collection tray while cooking, If the grease collection tray becomes full when cooking: let the appliance cool down before emptying
- On first use, there may be a slight odor and a little smoke during the first few minutes. In these cases open the window and wait until there is no more smoke or odor.
- Ceramics may show yellowing following uses. This is normal and is connected at the temperatures necessary for cooking. The yellowing is not dangerous for your health and does not affect the operation of your qualities ceramcoat Optigrill.

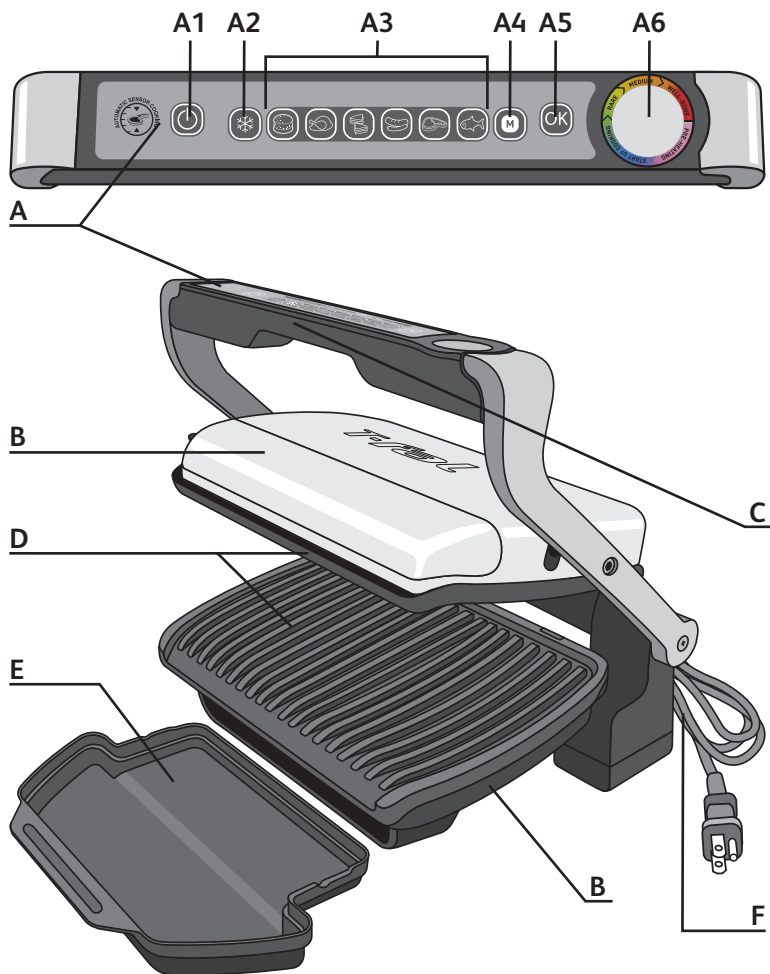
Prevention of accidents at home

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by an adult responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Accessible surface temperatures can be high when the appliance is operating. Never touch the hot surfaces of the appliance, always use the handles.
- Cooking fumes may be dangerous for animals which have a particularly sensitive respiratory system, such as birds, We advise bird owners to keep them away from the cooking area.



Environment protection first!

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



Description

A Control panel
A1 On/off button
A2 Frozen food mode
A3 Cooking programs

A4 Manual mode
A5 OK button
A6 Cooking level indicator
B Body

C Handle
D Cooking plates
E Drip tray
F Power cord

Guide of LED colors

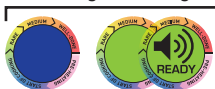
preheating



PURPLE FLASHING
Preheating.

SOLID PURPLE
End of preheating
Waiting for food.

starting of cooking



BLUE
Starting of cooking.

GREEN
During the start of the cooking cycle, a beep will sound to alert the user that the "Rare" (yellow) cooking program is getting ready to begin.

cooking - ready to eat



YELLOW
"Rare" cooking.

ORANGE
"Medium" cooking.

RED
"Well done" cooking.



SOLID WHITE
Manual function selected or mishandling, refer to "Trouble shooting guide".



WHITE FLASHING
Refer to "Trouble shooting guide" (call Consumer Service"...).

keep warm (30' approximately)



RED FLASHING
End of cooking for "Well done".

Guide of cooking programs



Burger



Sandwich



Poultry



Fish



Red meat

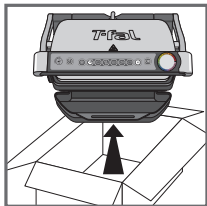
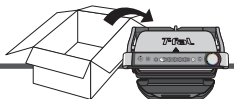


Pork/sausage/lamb



Manual mode:
Traditional grill for manual operation

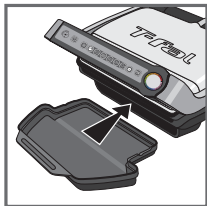
1 Setting



1



2



3



4

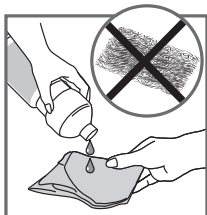
- 1** Remove all packaging materials, stickers and accessories from the inside and the outside of the appliance.

Depending on the language, color sticker around the cooking level indicator can be changed. Just replace with one lying inside of the package of the device.

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

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

2 Pre-heating



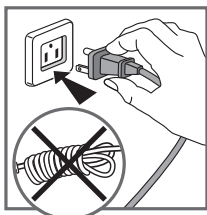
5



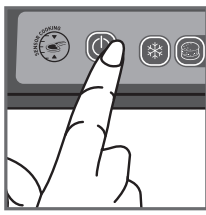
6

- 5** For the best results you may wipe the cooking plates using a paper towel dipped in a little cooking oil.

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



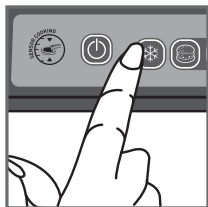
7



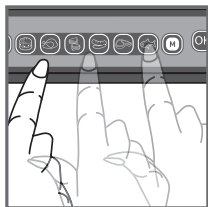
8

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

- 8** Press the On/Off button.



9



10

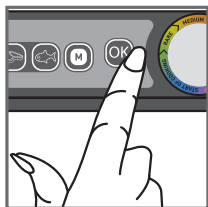
9 If the food that you wish to cook is frozen, press the "frozen food" button. If not, see directly the 10.

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

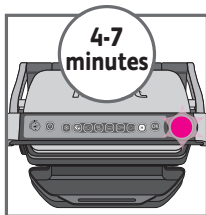
6 cooking programs and a manual mode

	Select this cooking program if you want to cook burgers.		Select this cooking program if you want to cook red meat.
	Select this cooking program if you want to cook poultry.		Select this cooking program if you want to cook fish.
	Select this cooking program if you want to cook a sandwich.		
	Select this cooking program if you want to cook pork/sausage/lamb.		If you select Manual mode the indicator light is white and you have manual control of the cooking time.

If you are uncertain about what cooking mode to use for other foods because it is not listed above, please refer to the "Cooking table for out of program food" page 14.



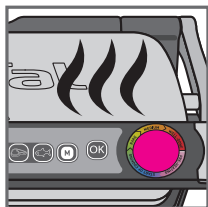
11



12

11 Press the "OK" button: the appliance starts pre-heating and the cooking level indicator flashes purple.
NB: If you have selected the wrong program, return to stage 8.

12 Wait for 4-7 minutes.



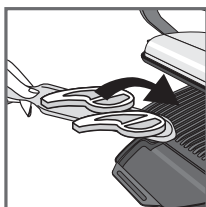
13

13 An audible tone is heard and the cooking level indicator stops flashing and becomes fixed purple to show when the pre-heating mode is complete.
Comments: At the end of pre-heating, if the appliance remains closed, the safety system will turn off the appliance.

3 Cooking



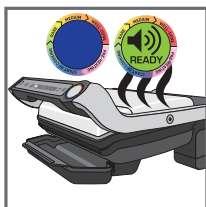
14



15



16



17



18

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

Open the grill only once, using central zone of handle and place the food on the cooking plate.

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

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

Close the appliance to start the cooking cycle. The cooking level indicator turns blue and then becomes green to indicate the cooking period function (for the best results do not open or move your food during the cooking process). During the cooking process, a beep will sound to alert the user that the "Rare" cooking program (yellow) will begin.

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

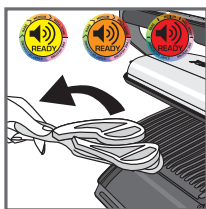
18 According to the degree of cooking, the indicator light changes color. When the indicator light is yellow with a beep, your food is rare, when the indicator light is orange with a beep, your food is medium and when the indicator light is red, your food is well done.

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

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



19



20



21

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

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

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

Cooking more food

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

How to cook another batch of food:

After finishing your first batch of food:

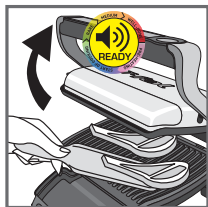
1. Make sure the appliance is closed with no food inside.
2. Select the appropriate cooking mode/program (this step is necessary even if you decide to pick the same cooking mode than for the previous batch of food).
3. Press the "OK" button: the appliance starts pre-heating. The pre-heating is symbolized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

Important:

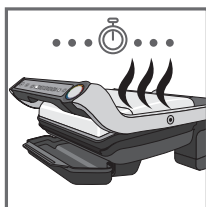
- Please note that any new batch of food, the pre-heating phase is mandatory. Remember to always have the grill closed and no food inside in order for the pre-heating to effectively function.
- Then wait for the pre-heating to be complete before opening the grill and place the food inside.

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

4 Comments



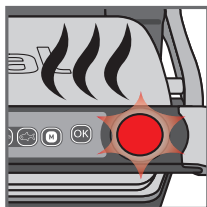
22



23



24



25

22-23-24

Cooking food to different personal tastes (except for cooking food under 1.5 inches thick where the cooking cycle has been started by pressing 'OK').

If you wish to cook the food placed on the grill to different personal tastes, open the grill to remove the pieces that have reached the desired cooking level and close the grill to continue cooking the others.

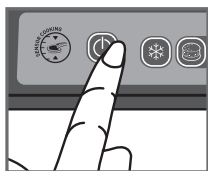
25 Keep warm function

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

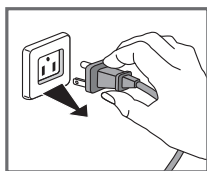
Second cooking

If you want to cook more food, please start again from section 2 Pre-heat again even if you want to cook the same type of food.

5 Cleaning and maintenance



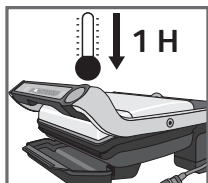
26



27

26 Once you have finished grilling, do not let the appliance heat when empty. Instead, press the on/off button to turn off the appliance.

27 Unplug grill from wall outlet.



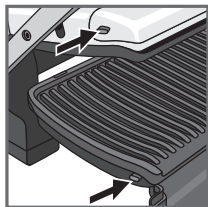
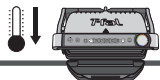
28

28 Allow to cool at least 1 hour.

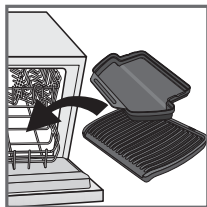
To avoid accidental burns, allow grill to cool thoroughly before cleaning.



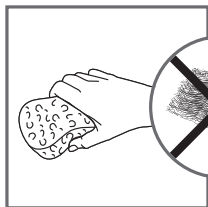
6 Cleaning



29



30



31



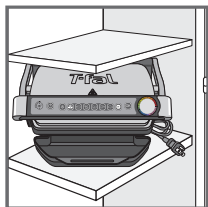
32



33



34



35

29 Before cleaning, unlock and remove the plates to avoid damaging the cooking surface.

30 The drip tray and the cooking plates are dishwasher safe.

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.

Note: After cleaning the upper and lower plates should be re-fitted in their original positions and are not interchangeable.

31-32 We advise you to use a sponge, hot water and washing-up liquid to clean the cooking plates, then rinse thoroughly to remove any residue. Dry thoroughly using a paper towel.

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

In the case of difficult cleaning, soak the cooking plates in hot water mixed with washing liquid. If the plates are still difficult to clean, use products such as sodium bicarbonate or scrubbing cream. You can also use the rough side of a sponge to loosen any food stuck to the plate.

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

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

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

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

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

37 An intensive use of your appliance may alter the color of the coating (yellowing, stains).

Troubleshooting guide

Problem	Cause	Solution
 Solid white indicator light.	Starting a cooking cycle without preheating.	2 possible options: - allow to cook, but you must monitor the cooking (white LED = manual mode) - stop the appliance, remove the food, close the appliance properly, re-program the appliance and wait until end of preheating.
The appliance stops during the cycle of pre-heating or cooking.	- The appliance has been kept open for too long while cooking. - The appliance has been idle too long after the end of warm up or keep warm.	Disconnect the appliance from the outlet and leave for 2-3 mins, restart the process. The next time you use the appliance, make sure you open and close it quick for best cooking results. If the problem occurs again contact your local T-fal customer service.
Indicator  flashing after placing the food.	Not sensing the food. Meat thickness too thin.	You must confirm the start of the cooking by pressing the button .
 Flashing white indicator light. + button  flashing or button  flashing	- Appliance failure. - Appliance stored or used in a room that is too cold.	Disconnect and reconnect your appliance and immediately restart a preheat cycle. If the problem persists, contact your Customer Service.
The appliance no longer beeps.		
I have added my food and closed the appliance but the cooking cycle has not started.	Your food is thicker than 1.5 inches.	Food must not be thicker than 1.5 inches.
I have put my food on the grill but the indicator stays on PURPLE  .	You have not completely opened the grill to place the food.	Completely open the grill then close it.
	Not sensing the food. Meat thickness too thin, "OK" is flashing.	Confirm the start of the cooking by pressing the button .
The appliance turns itself off during cooking in manual mode.	The cooking time has exceeded 30 minutes.	Press the on/off button and re-start the manual mode.

Tip, especially for meat: the cooking results on the preset programs may vary depending on origin, cut and quality of the food being cooked, the programs have been set and tested for good quality food. Similarly, the thickness of the meat has to be taken into account during cooking; you may not cook food that is thicker than 1.5 inches.

Program's table

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

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

Cooking table for out of program food

Food		Cooking program	Cooking level
Meat & Poultry	Pork (boneless)		
	Lamb (boneless)		
	Frozen chicken nuggets 		
	Gammon steak		
	Marinated turkey breast, chicken breast		
Fish	Whole trout		
	Shelled prawns		
	King prawns (with and without shells on)		
	Tuna		
Manual mode	Grilled veggies...		Fixed temp

For frozen food, press  before selecting your program.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

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

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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

Consignes de sécurité

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

Instructions concernant le cordon d'alimentation

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

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

Si vous utilisez une rallonge :

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

CET APPAREIL EST CONÇU POUR UN USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT.

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

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

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

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

- dans les environnements de type chambres d'hôtes.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- En cas d'accident, rincez immédiatement la brûlure à l'eau froide et appelez un médecin au besoin.
- Lors de la première utilisation, lavez les plaques ; versez un peu d'huile sur les plaques et essuyez-les avec un chiffon doux.
- Pour un meilleur dorage, huiler légèrement les aliments avant de les faire cuire.
- Pour préserver le revêtement de la plaque de cuisson, utilisez toujours des ustensiles en plastique ou en bois.
- N'interposez jamais de feuille d'aluminium ou tout autre objet entre la plaque et les aliments à cuire.
- Ne posez pas d'ustensile de cuisson sur les surfaces de cuisson de l'appareil.
- Ne faites pas de cuisson en papillote.
- Ne retirez pas le tiroir de récupération de graisses pendant la cuisson. Si celui-ci est plein durant la cuisson, laissez-le refroidir l'appareil avant de le vider.
- A la première utilisation, un léger dégagement d'odeur et de fumée peut se produire pendant les premières minutes.
Dans ce cas, ouvrez la fenêtre jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'odeur ou de fumée.
- La céramique peut faire apparaître un jaunissement suite aux utilisations. Ce dernier est normal et est lié aux températures nécessaires pour la cuisson des aliments. Le jaunissement n'est pas dangereux pour votre santé et n'altère pas les qualités de fonctionnement de votre OPTIGRILL en plaques céramiques.

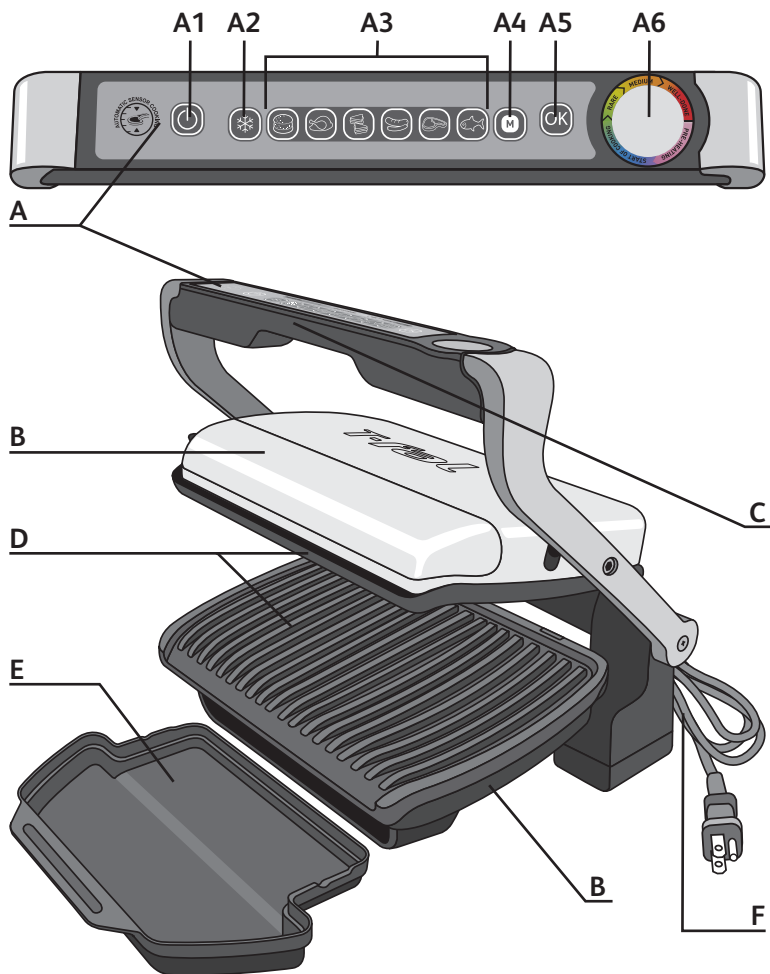
Prévention des accidents à la maison

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



Participons à la protection de l'environnement !

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



Description

- | | | |
|---------------------------------|---|---|
| A Tableau de bord | A4 Mode manuel | B Corps de l'appareil |
| A1 Bouton départ/arrêt | A5 Bouton OK | C Poignée |
| A2 Mode surgelé | A6 Indicateur de niveau de cuisson | D Plaques de cuisson |
| A3 Programmes de cuisson | | E Plateau de récupération de jus |
| | | F Cordon d'alimentation |

Guide des couleurs de diode (DEL)

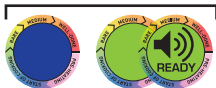
préchauffage



VIOLET CLIGNOTANT
Préchauffage.

VIOLET FIXE
Fin du
Préchauffage.
Attente des
aliments.

début de la cuisson



BLEU
Début
de la
cuisson.

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

cuisson - prêt à consommer



JAUNE
Cuisson "saignant".

ORANGE
Cuisson "médium".

ROUGE
Cuisson "bien cuit".

maintien au chaud (environ 30')



ROUGE CLIGNOTANT
Fin de cuisson
"bien cuit".



BLANC FIXE
Fonction manuelle
sélectionnée ou mauvaise
manipulation, reportez-vous
au "Guide de dépannage".

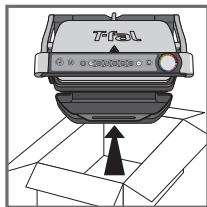
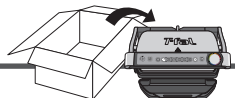


BLANC AVEC CLIGNOTEMENT
Reportez-vous au
"Guide de dépannage"
(retour, appel au
service clientèle...)

Guide des programmes de cuisson

- | | | |
|---------------------|------------------------------|---|
| Hamburger | Sandwich | Mode manuel :
grill traditionnel
pour les opérations
manuelles. |
| Volaille | Poisson | |
| Viande rouge | Porc/saussices/agneau | |

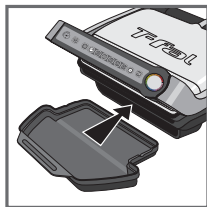
1 Réglage



1



2

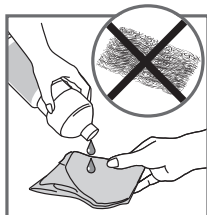


3

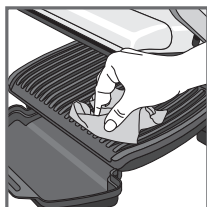


4

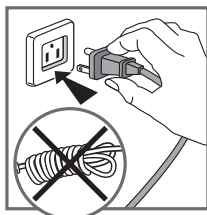
2 Prechauffage



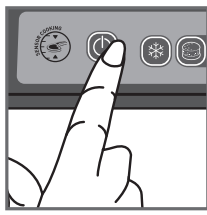
5



6



7



8

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 se trouvant 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 Positionnez le plateau amovible de récupération de jus à l'avant de l'appareil.

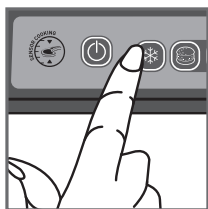


5 Si vous le souhaitez, pour obtenir de meilleurs résultats, vous pouvez essuyer les plaques de cuisson à l'aide d'une serviette en papier imprégnée d'un peu d'huile de cuisson pour améliorer l'efficacité de la surface antiadhésive.

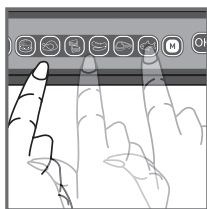
6 Éliminez tout surplus d'huile à l'aide d'une serviette en papier propre.

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

8 Appuyez sur l'interrupteur.



9



10

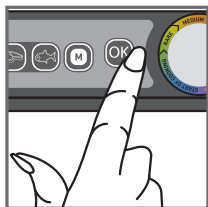
9 Si l'aliment à cuire est congelé, appuyez sur le bouton "aliment surgelé".
Sinon, reportez vous directement au 10.

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

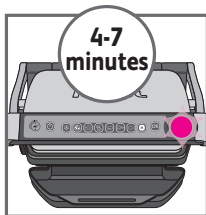
6 programmes de cuisson et 1 mode manuel

	Sélectionnez ce programme de cuisson si vous voulez faire cuire des hamburgers		Sélectionnez ce programme de cuisson si vous voulez faire cuire de la viande rouge
	Sélectionnez ce programme de cuisson si vous voulez faire cuire de la volaille		Sélectionnez ce programme de cuisson si vous voulez faire cuire du poisson, des pavé de saumon
	Sélectionnez ce programme de cuisson si vous voulez faire cuire des sandwiches		
	Sélectionnez ce programme de cuisson si vous voulez faire cuire du porc, des saussices ou de l'agneau		Si vous sélectionnez le mode Manuel, l'indicateur est blanc et vous pouvez contrôler manuellement le temps de cuisson.

En cas de doute sur le mode de cuisson à utiliser pour d'autres aliments non répertoriés ci-dessus, reportez-vous au "Tableau de cuisson pour aliments hors programmes", page 26.



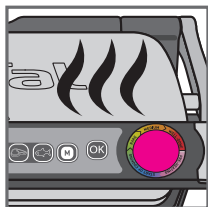
11



12

11 Appuyez sur le bouton "OK" : l'appareil commence le préchauffage et l'indicateur de niveau de cuisson clignote en violet. Nota : en cas d'erreur sur le programme sélectionné, retournez à l'étape 8.

12 Attendez 4 à 7 minutes.



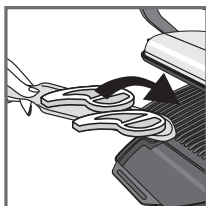
13

13 Un signal sonore retentit et l'indicateur de niveau de cuisson cesse de clignoter et devient violet fixe pour signaler que le mode de préchauffage est terminé. Remarque : après la fin de la préchauffe, si l'appareil reste fermé, le système de sécurité éteindra l'appareil.

3 Cuisson



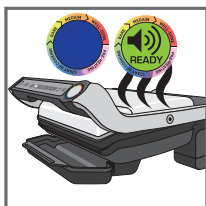
14



15



16



17



18

14-15 Après le préchauffage, l'appareil est prêt à être utilisé. Ouvrez le grill une seule fois, à l'aide de la zone centrale de la poignée et placez la nourriture sur la plaque de cuisson.

Remarque : si l'appareil reste ouvert trop longtemps, le système de sécurité éteindra l'appareil automatiquement.

16-17 Ajuste automatiquement le cycle de cuisson (temps et températures) selon l'épaisseur et la quantité d'aliments.

Fermez l'appareil pour commencer le cycle de cuisson. L'indicateur de niveau de cuisson devient bleu, puis vert pour indiquer la fonction de temporisation de cuisson (pour obtenir de meilleurs résultats, évitez d'ouvrir l'appareil ou de déplacer vos aliments pendant le processus de cuisson).

Pendant le processus de cuisson, un signal sonore retentit pour avertir l'utilisateur que le niveau de cuisson "saignant" (jaune) **sera bientôt atteint**.

Remarque pour des aliments fins : après avoir fermé l'appareil, le bouton OK peut clignoter et le voyant reste violet fixe dans ce cas, appuyez sur "OK" pour commencer le cycle de cuisson.

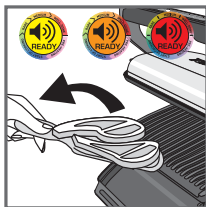
18 Selon le degré de cuisson, l'indicateur change de couleur. Lorsque l'indicateur est jaune et accompagné d'un signal sonore, votre aliment est saignant, lorsque l'indicateur est orange avec un signal sonore, la cuisson de l'aliment est médium, lorsqu'il est rouge l'aliment est bien cuit.

Remarque : si vous aimez votre cuisson "bleu", retirez votre viande lorsque l'indicateur de niveau de cuisson devient 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.



19



20



21

19-20

Lorsque la couleur correspondant à votre choix de niveau de cuisson apparaît, ouvrez l'appareil et retirez vos aliments.

21 Fermez l'appareil. Le tableau de bord s'initialise et se met en mode "choix de programme".

Remarque : le système de sécurité éteindra automatiquement l'appareil si aucun choix de programme n'est effectué.

Seconde cuisson

Si vous souhaitez cuire d'autres aliments, recommencez à partir de la section 2 Préchauffage, point 9, même si vous souhaitez cuire le même type d'aliment.

Comment faire cuire d'autres aliments :

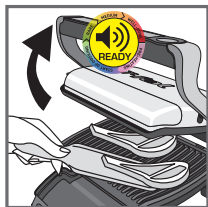
Après avoir terminé de cuire votre première série d'aliments :

- 1 - Assurez-vous que l'appareil soit fermé avec aucun aliment à l'intérieur.
- 2 - Sélectionnez le mode/programme de cuisson approprié (cette étape est nécessaire même si vous décidez de cuire le même aliment que celui choisit lors de la première tournée)
- 3 - Appuyez sur le bouton "OK" : l'appareil commence le préchauffage. Le préchauffage est représenté par l'indicateur de niveau de cuisson qui clignote en violet.
- 4 - Le préchauffage est terminé lorsque un signal sonore retentit et que l'indicateur de niveau de cuisson cesse de clignoter et devient violet fixe .
- 5 - Après le préchauffage, l'appareil est prêt à être utilisé. Ouvrez l'appareil et placez votre aliment sur la plaque de cuisson.

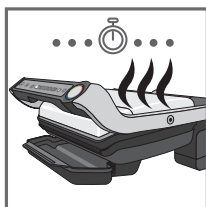
Important :

- Merci de noter que toute nouvelle série de cuisson entraîne la phase de préchauffage. Rappelez-vous de toujours avoir l'appareil fermé et sans nourriture à l'intérieur pour que le préchauffage puisse fonctionner de manière efficace.
- Attendre ensuite la fin du préchauffage avant d'ouvrir l'appareil et d'y placer la nourriture.

4 Commentaires



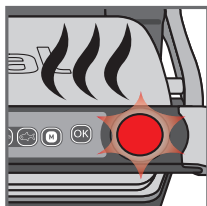
22



23



24



25

22-23-24 Cuisson des aliments en fonction des goûts personnels (sauf cuissons d'aliments fins dont le cycle de cuisson a été démarré par une pression sur "OK").

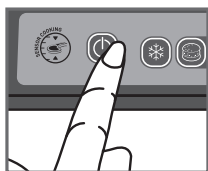
Si vous souhaitez cuire les aliments placés sur le grill en fonction de différentes préférences personnelles, ouvrez le grill pour retirer les morceaux ayant atteint le niveau de cuisson souhaitée, puis refermez le grill pour poursuivre la cuisson des autres morceaux. Le programme continuera son cycle de cuisson jusqu'à atteindre le niveau "bien cuit".

25 Fonction garde-au-chaud

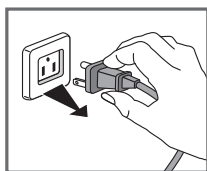
Lorsque le processus de cuisson est terminé, l'appareil active automatiquement la fonction garde-au-chaud, l'indicateur devient rouge et un signal sonore se fait entendre toutes les 20 secondes. Si l'aliment est laissé sur le grill, il continuera à cuire pendant le refroidissement des plaques de cuisson.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

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

5 Nettoyage et entretien



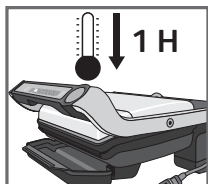
26



27

26 Une fois votre cuisson terminée, ne laissez pas l'appareil chauffer à vide. Appuyer sur le bouton ON/OFF pour éteindre l'appareil.

27 Débranchez le grill.

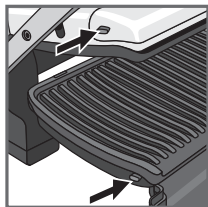
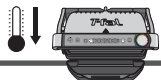


28

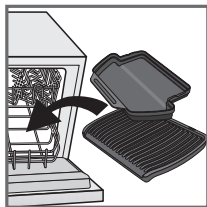
28 Laissez refroidir au moins 1 heure.

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

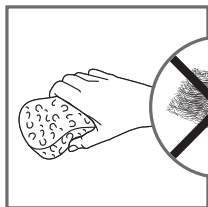
6 Nettoyage



29



30



31



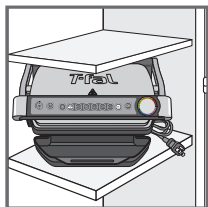
32



33



34



35

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

30 Le plateau de récupération de jus et les plaques de cuisson peuvent aller au lave-vaisselle. L'appareil et son cordon ne peuvent pas passer au lave-vaisselle.

Les éléments chauffants, parties visibles et accessibles après avoir retiré les plaques ne se nettoient pas. Si elles sont vraiment sales, attendre le complet refroidissement et frottez avec un chiffon sec.

31-32 Nous vous conseillons d'utiliser une éponge avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle pour nettoyer les plaques de cuisson, puis rincez abondamment afin d'éliminer tout résidu. Essayez soigneusement avec une serviette en papier ou un chiffon doux et sec.

N'utilisez pas de tampon à récurer métallique, de laine d'acier ou de produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer toute partie du gril.

En cas de difficultés, trempez les plaques de cuisson dans de l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. Si les plaques sont encore sales, utilisez des produits comme du bicarbonate de soude ou de la poudre à récurer. Vous pouvez également utiliser le côté rugueux de l'éponge pour retirer la nourriture collée à la plaque.

Videz le plateau de récupération de jus et lavez le dans de l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle, essayez le soigneusement avec une serviette en papier.

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

34 Ne pas immerger le corps du gril dans l'eau ou tout autre liquide.

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

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

37 Une utilisation intensive de votre appareil peut modifier la couleur du revêtement (jaunissement, taches).

Guide de dépannage

Problème	Cause	Solution
 Indicateur blanc fixe .	• Démarrage d'un cycle de cuisson sans préchauffage.	• 2 options possibles: - laissez cuire, mais vous devez surveiller la cuisson (indicateur blanc = mode manuel) - arrêtez l'appareil, retirez la nourriture, fermez correctement l'appareil, reprogrammez l'appareil et attendez la fin du préchauffage.
L'appareil s'arrête tout seul pendant le cycle de préchauffage ou de cuisson.	• L'appareil est resté ouvert trop longtemps en cours de cuisson.	• Débranchez l'appareil du secteur, attendez 2 à 3 minutes, recommencez le processus. La prochaine fois que vous utilisez l'appareil, veillez à l'ouvrir et à le refermer rapidement pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson. Si le problème se reproduit, contactez votre service clientèle T-fal local.
Clignotement de l'indicateur  après la mise en place de la nourriture.	• Aliment non détecté. Viande trop fine.	• Vous devez confirmer le début de la cuisson en appuyant sur le bouton .
 Indicateur blanc clignotant . + bouton  clignotant ou bouton  clignotant	• Défaillance de l'appareil. • Produit stocké ou utilisé dans un local trop froid.	• Débranchez, rebranchez immédiatement votre appareil et relancez un cycle de préchauffage. Si le problème persiste, contactez le service clientèle.
L'appareil ne produit plus de signaux sonores.		
J'ai mis en place la nourriture et fermé l'appareil, mais la cuisson ne démarre pas.	• Votre nourriture a une épaisseur supérieure à 4 cm.	• L'épaisseur de l'aliment ne doit pas être supérieure à 4 cm.
J'ai mis en place la nourriture, mais l'indicateur reste VIOLET  .	• Vous n'avez pas entièrement ouvert le gril pour mettre en place la nourriture. • Aliment non détecté. Le morceau de viande est trop fin, "OK" clignote.	• Ouvrez complètement le gril, puis refermez-le. • Confirmez le début de la cuisson en appuyant sur le bouton .
L'appareil s'arrête tout seul pendant la cuisson en mode manuel.	Le temps de cuisson a dépassé 30 minutes.	Appuyez sur le bouton marche/arrêt et relancez le mode manuel.

Conseil, notamment pour la viande : les résultats de cuisson des programmes prédéfinis peuvent varier selon l'origine, la coupe et la qualité de l'aliment à cuire, les programmes ayant été définis et testés avec des aliments de bonne qualité. De même l'épaisseur de la viande étant prise en compte lors de la cuisson, vous ne pourrez pas cuire des aliments d'une épaisseur supérieure à 4 cm.

Tableau des programmes

Programme dédié	Indicateur de couleur du niveau de cuisson		
			
 Viande rouge	Saignant	Médium	Bien cuit
 Hamburger	Saignant	Médium	Bien cuit
 Sandwich	Légèrement cuit	Bien cuit	Croustillant
 Poisson	Cuit à point	Médium	Bien cuit
 Volaille			Cuit à point
 Porc/saussices/agneau			Cuit à point

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

Tableau de cuisson pour aliments hors programmes

Aliments		Programme de cuisson	Niveau de cuisson  saignant  medium  bien cuit
Viande & Volaille	Porc (désossé), poitrine de porc		
	Agneau (désossé)		
	Bouchées de poulet congelées 		
	Poitrine de porc		
	Tranche de jambon à cuire		
	Poitrine de poulet marinée		
Poisson	Truite entière		
	Crevettes non décortiquées		
	Gambas (décortiquées ou non)		
	Thon		
Mode manuel	Légumes grillés...		Température fixe

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

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Directrices de uso, mantenimiento e instalación del producto: por su seguridad, lea todo el manual de instrucciones incluyendo los pictogramas relacionados.

Cuando utiliza aparatos eléctricos, tome ciertas precauciones elementales, en particular las siguientes:

1. Lea las instrucciones de operación completas.
2. No toque las superficies calientes; use las empuñaduras o las manijas.
3. Para protegerse de un riesgo de choque eléctrico, no sumerja el cable de alimentación, la clavija o el aparato ni en agua ni en ningún otro líquido.
4. Este aparato no ha sido diseñado para que lo utilicen niños. Se necesita una vigilancia estrecha cuando un aparato eléctrico es utilizado por niños o esta a su alcance.
5. Desconecte el aparato si no lo utiliza o antes de limpiarlo. Deje enfriar el aparato antes de montar o desmontar piezas y antes de limpiarlo.
6. No utilice ningún aparato con el cable de alimentación o la clavija dañada, si funciona mal, o se ha salido o dañado de cualquier forma.
Devuelva el aparato a un centro de servicio autorizado para un examen o una reparación.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato podría provocar lesiones.
8. No lo utilice en exteriores.
9. No permita que el cable cuelgue del borde de un plano de trabajo y no lo deje en contacto con toda la superficie caliente.
10. No coloque el aparato en una cocina a gas o eléctrica o cerca de estos tipos de cocina; tampoco en un horno caliente.
11. Use el aparato solamente para la utilización para la que ha sido diseñado.
12. Es necesario tomar precauciones específicas cuando se desplaza un aparato que contiene aceite caliente o cualquier otro líquido caliente.
13. Asegúrese de que la instalación eléctrica sea compatible con la potencia y el voltaje indicados debajo del aparato.
14. Si este aparato tiene clavija polarizada (una espiga es más larga que la otra), se la debe conectar solamente en una toma polarizada unidireccional para reducir los riesgos de electrocución. Si fuera imposible encajar completamente la clavija en la toma, invierta la clavija. Si la conexión sigue siendo imposible, comuníquese con un técnico calificado. No trate nunca de modificar la clavija.
15. ADVERTENCIA: para garantizar una protección continua contra el riesgo de choque eléctrico, conecte el aparato solamente a un tomacorriente adecuado.
16. Empiece siempre por conectar la clavija en la toma de la pared. Para desconectar el aparato, oprima el botón de comando "off" y luego desenchufe el aparato de la toma de pared.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Consejos de seguridad

-  La temperatura de las superficies accesibles puede aumentar cuando el aparato esté en funcionamiento.
No toque nunca las superficies calientes del aparato.
- Nunca deje el aparato sin vigilancia si lo usa.

- Para evitar el recalentamiento del aparato, no lo coloque en un rincón ni cerca de una pared.
- Nunca deje el aparato enchufado cuando no se lo usa.
- No pase la placa caliente bajo el agua y no la coloque sobre una superficie frágil..
- Si surgen problemas, comuníquese con un servicio autorizado de posventa o diríjase a la dirección siguiente de Internet: www.t-fal.ca.

Instrucciones sobre el cable de alimentación _____

El aparato cuenta con un cable de alimentación corto para evitar que se enrede o que sea un obstáculo.

Es posible utilizar una extensión eléctrica con vigilancia.

Si utiliza una extensión:

- 1) asegúrese de que el calibre indicado en el cordón sea como mínimo tan alto como las características eléctricas indicadas en el aparato;
- 2) la extensión debe contar con un cordón de 3 conductores con puesta a tierra, si el aparato contara con el conductor de puesta a tierra.
- 3) el cordón y la extensión se deben colocar de modo que no cuelguen de una superficie plana o una mesa para evitar que estén al alcance de los niños o que representen un obstáculo para ellos.

ESTE APARATO ESTÁ DESTINADO AL USO DOMÉSTICO SOLAMENTE.

Gracias por haber adquirido este aparato. Lea atentamente las instrucciones y guárdelas al alcance de la mano. El fabricante no es responsable del uso comercial o inadecuado o el incumplimiento de las instrucciones, por lo que la garantía quedaría anulada.

Para su seguridad, este aparato responde a las normas y reglamentaciones aplicables (seguridad eléctrica, materiales en contacto con alimentos, medio ambiente, etc.).

Puesto que nuestra empresa tiene una política permanente de investigación y desarrollo, podría modificar estos productos sin previo aviso.

- Todo alimento líquido o sólido que entre en contacto con las piezas marcadas con el logotipo  no se debe consumir.
- Use solamente los accesorios suministrados con el aparato o adquiridos a un centro de servicio autorizado. No los utilice con otros aparatos.
- Para evitar la degradación de su producto, no lo use nunca para preparar recetas al fuego vivo.
- Este aparato no ha sido concebido para el uso en los casos siguientes que no están cubiertos por la garantía:
 - en los pequeños espacios de cocina reservados para el personal de comercios, oficinas u otros entornos profesionales,
 - en granjas,
 - por parte de clientes de hoteles, posadas y otros entornos de carácter residencial,

- en entornos de tipo habitaciones de albergues familiares.
- Este aparato no está destinado a ser puesto en funcionamiento mediante un mecanismo temporizador exterior o un sistema de control remoto independiente.
- En caso de accidente, enjuague de inmediato la quemadura con agua fría y llame al médico si fuera necesario.
- Cuando se lo usa por primera vez, lave las placas, vierta un poco de aceite sobre las placas y límpielas con un paño suave.
- Para dorar bien los alimentos, agregue una gota de aceite de cocina sobre los ingredientes antes de comenzar a asarlos en el electrodoméstico.
- Para preservar el revestimiento de la placa de cocción, use siempre elementos de plástico o madera.
- No interponga nunca una hoja de aluminio ni otros objetos entre la placa y los alimentos que desea cocinar.
- No coloque utensilios de cocción sobre las superficies de cocción del aparato.
- No retire la charola de recolección de grasas durante la cocción. Si estuviera lleno durante la cocción, espere hasta que se enfríe antes de vaciarlo.
- Cuando se lo usa por primera vez, es posible que despidan algo de olor y de humo durante los primeros minutos.
En este caso, abra la ventana hasta que ya no haya ni olor ni humo.
- La cerámica puede tornarse de color amarillo después de utilizarla. Esto es normal y es producto de las temperaturas necesarias de cocción. El color amarillento no es perjudicial para su salud y no afecta el funcionamiento del revestimiento de cerámica de Optigrill.

Prevención de accidentes en el hogar

- Este aparato no está destinado al uso por personas (niños incluidos) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales son reducidas, o personas que no tienen experiencia o conocimientos, a menos que hayan recibido vigilancia o instrucciones previas sobre el uso del aparato.

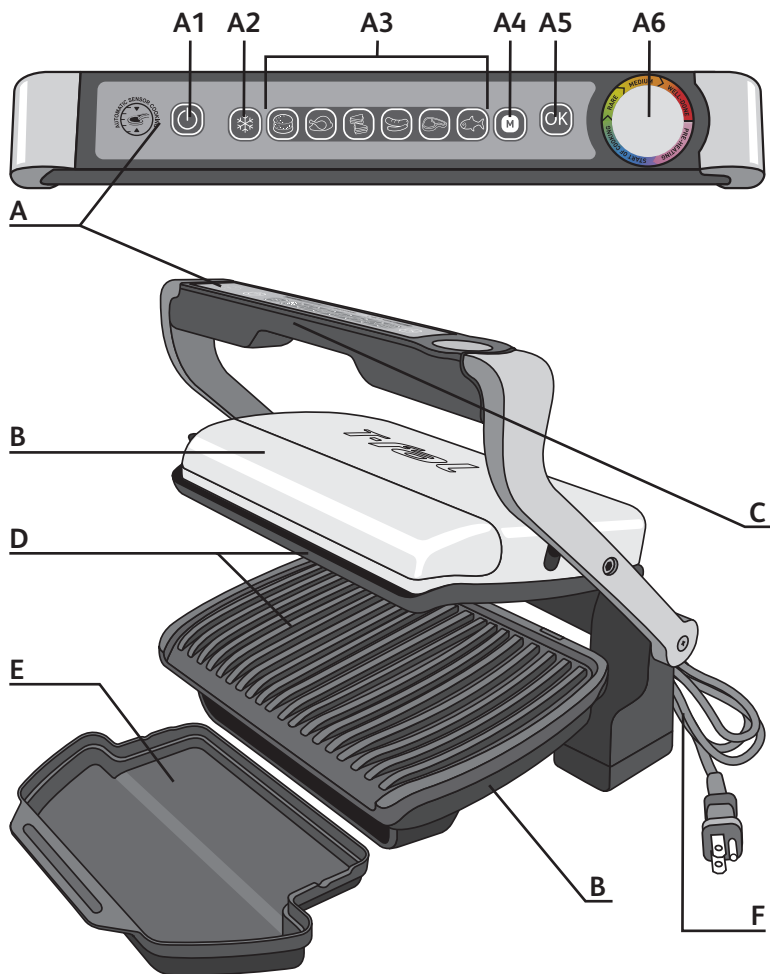
La supervisión de los niños es necesaria para garantizar que no jueguen con el aparato.

- La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el aparato está en funcionamiento. No toque nunca las superficies calientes del aparato; use siempre las empuñaduras.
- Los humos de cocción pueden ser peligrosos para los animales con sistemas respiratorios especialmente sensibles, como los pájaros. Aconsejamos a los propietarios de pájaros alejarlos del lugar de cocción.



Participemos a la protección del medio ambiente

- ① El embalaje del producto está compuesto por materiales reciclables. No lo bote a la basura; en cambio llévelo a un centro de recolección de residuos especializado.
- ➡ Deje el aparato usado en un centro de depósito de reciclaje de su región. Gracias por pensar en la protección del medio ambiente.



Descripción

A Panel de control

A1 Botón On/Off

A2 Modo alimento congelado

A3 Programas de cocción

A4 Modo manual

A5 Botón OK

A6 Indicador de nivel de cocción

B Armazón

C Asa

D Planchas de cocción

E Bandeja de recolección de jugo

F Cable

"Guía de colores LED"

PRECALENTAMIENTO



PÚRPURA
INTERMITENTE
Precalentando.



PÚRPURA
PERMANENTE
Listo para cocinar.

INICIO DE COCCIÓN



AZUL
Iniciando la
cocción.



VERDE

Cocción "azul" Durante la cocción, suena una señal acústica para advertir al usuario de que el nivel de cocción "poco hecho" (amarillo) se alcanzará pronto.

COCCIÓN



AMARILLO
"Poco cocido"



NARANJA
"Término medio"



ROJO
"Bien cocido"

MANTENER CALIENTE (alrededor de 30')



ROJO INTERMITENTE
"Mantener caliente"



BLANCO PERMANENTE
Función manual seleccionada o
manejo incorrecto.
Consulte la "Guía de
resolución de averías".



BLANCO INTERMITENTE
Consulte la "Guía de
resolución de averías".
(comuníquese con Servicio al cliente ...)

Guía de programas de cocción



Hamburguesa



Sándwich



Modo manual:
Parrilla tradi-
cional para uso
manual



Pollo: pechuga o muslo
(deshuesado)



Pescado: filete
de salmón



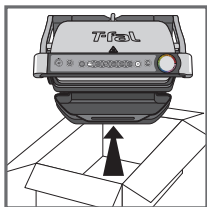
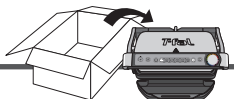
Carnes rojas
(deshuesadas)



Salchicha

NOTA: Grosor máximo del alimento 4 cm y grosor mínimo del alimento 4 mm para todos los programas de cocción y el modo manual.

1 Armado



1



2

1 Retire el embalaje, las etiquetas y los accesorios de la parte interior y exterior del electrodoméstico.

Dependiendo del idioma, la etiqueta de color que se encuentra alrededor del indicador de nivel de cocción puede cambiarse. Reemplace con una capa dentro del envoltorio del artefacto.



3

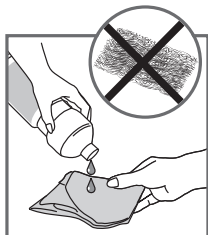


4

2 Antes del primer uso, limpie a fondo las planchas con agua tibia y un poco de detergente, enjuague y seque completamente.

3-4 Coloque la bandeja de recolección de jugo extraíble en la parte delantera del electrodoméstico.

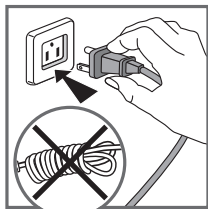
2 Precalentamiento



5



6



7



8

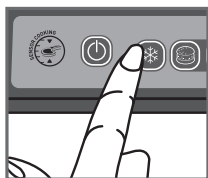
5 Si desea obtener los mejores resultados, puede limpiar las planchas de cocción con una servilleta de papel humedecida con un poco de aceite de cocina para lograr un mejor desprendimiento de los alimentos.

6 Retire el aceite sobrante con una servilleta de papel de cocina limpia.

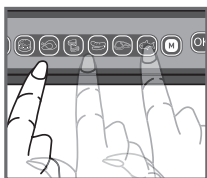
7 Conecte el electrodoméstico al tomacorriente. (el cable debe estar completamente desenrollado). Cierre la parrilla.

8 Pulse el botón On/Off.

Nota: Es normal que las luces de programa se iluminen de manera consecutiva hasta que se selecciona un programa.



9



10

9 Si el alimento que desea cocinar está congelado, pulse el botón "alimento congelado". El tiempo de cocción se configurará automáticamente para permitir la cocción.

De lo contrario, vea directamente la imagen 10.

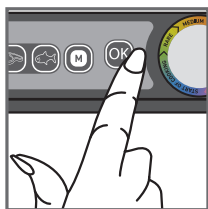
10 Seleccione el modo de cocción apropiado según el tipo de alimento que desee cocinar.

6 programas de cocción y un modo manual

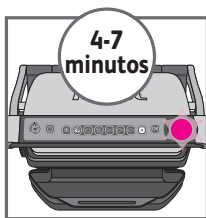
	Seleccione este programa de cocción si desea cocinar hamburguesas.		Seleccione este programa de cocción si desea cocinar carne roja: bife (deshuesado).
	Seleccione este programa de cocción si desea cocinar pollo (deshuesado): muslo, pechuga, escalope.		Seleccione este programa de cocción si desea cocinar pescado: filete de salmón.
	Seleccione este programa de cocción si desea cocinar sándwiches*.		
	Seleccione este programa de cocción si desea cocinar salchichas.		Si selecciona Modo Manual, después del precalentamiento y una vez que haya introducido el alimento, la luz indicadora se volverá de color blanco permanente después de cerrar la tapa. Deberá controlar el tiempo de cocción manualmente. Nota: En Modo Manual no hay pitidos audibles y el indicador de nivel de cocción no cambia de color..

*Para la carne de menos de 4 mm de grosor, después de precalentar la parrilla y cerrar la tapa, pulse OK para asegurarse de que el electrodoméstico reconoce el alimento y que se inicia el ciclo de cocción.

Si no está seguro qué modo de cocción utilizar para otros alimentos porque no están incluidos en la tabla anterior, consulte la "Tabla de cocción de alimentos no incluidos en el programa" en la página 34.



11

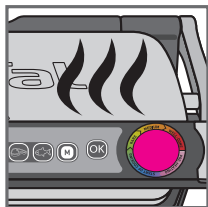


12

11 Pulse el botón "OK": el electrodoméstico comienza a precalentarse y el indicador de nivel de cocción púrpura comienza a titilar.

NB: Si seleccionó el programa equivocado, vuelva al paso 8.

12 Espere 4 a 7 minutos.



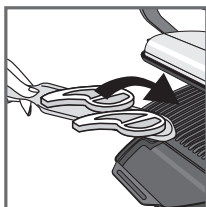
13

13 Cuando termina el modo precalentamiento, se escucha un tono audible y el indicador de nivel de cocción púrpura deja de titilar. Comentarios: Al finalizar el precalentamiento, si el electrodoméstico continúa cerrado, el sistema de seguridad apagará el producto.

3 Cocción con programas específicos



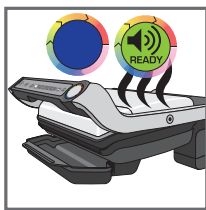
14



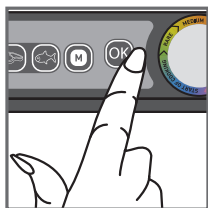
15



16



17



18

14-15 Una vez precalentado, el electrodoméstico ya está listo para usar.

Abra la parrilla y coloque el alimento sobre la plancha de cocción.

Comentarios: Si el electrodoméstico permanece abierto durante mucho tiempo, el sistema de seguridad apagará el electrodoméstico automáticamente.

16-17 El electrodoméstico configurará automáticamente el ciclo de cocción (tiempo y temperatura) de acuerdo con el grosor y la cantidad de comida.

Cierre el electrodoméstico para iniciar el ciclo de cocción. El indicador de nivel de cocción se vuelve color azul y luego verde para indicar que la cocción está en progreso (para obtener el mejor resultado no abra o mueva los alimentos durante el proceso de cocción).

Durante la etapa de cocción en curso, se oír un pitido en cada etapa de cocción para avisarle al usuario que se ha alcanzado el nivel de cocción (p. ej. poco cocido/amarillo).

Nota: Para trozos de comida muy finos, cierre el electrodoméstico y luego pulse OK para asegurarse de que el electrodoméstico reconoce el alimento y que se inicia el ciclo de cocción.

18 Según el grado de cocción, la luz indicadora cambia de color. La luz indicadora amarilla acompañada de un pitido indica que los alimentos están poco cocidos, la luz indicadora naranja acompañada de un pitido indica una cocción media de los alimentos y la luz indicadora roja señala que los alimentos están bien cocidos.

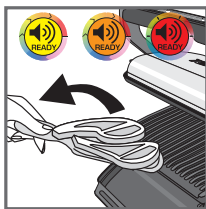
N.B.: si desea que la carne esté apenas cocida, retírela cuando el indicador de nivel de cocción cambie a verde.

Tenga en cuenta que, especialmente cuando se trata de carnes, es normal que los resultados de cocción varíen según el tipo, la calidad y la procedencia de los alimentos.

4 Comentarios



19



20



21

19-20 Cuando el color del indicador de nivel de cocción (A6) corresponde al grado de cocción requerido, abra el electrodoméstico y retire el alimento.

21 Cierre el electrodoméstico. El panel de control se iluminará y se establecerá en modo "elección de programa".
Comentario: el sistema de seguridad se apagará automáticamente si no se selecciona ningún programa.
Desenchufe el electrodoméstico si ya no lo va a usar.

Cocine más alimentos

Si desea cocinar una segunda tanda de alimentos, vuelva a precalentar el electrodoméstico (consulte la sección 2. Precalentamiento, comenzando desde el punto 9) aún si desea cocinar el mismo tipo de alimento.

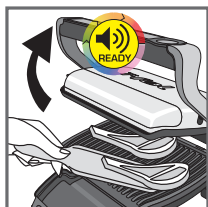
Cómo cocinar otra tanda de comida:

Una vez que haya terminado con la primera tanda de comida:

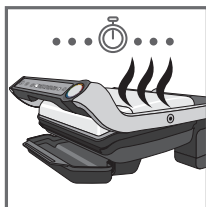
1. Asegúrese de que el electrodoméstico esté cerrado y que no haya comida adentro.
2. Seleccione el programa/modo de cocción adecuado (este paso es necesario aún si decide seleccionar el mismo modo de cocción que usó para la tanda de comida anterior).
3. Pulse el botón "OK": el electrodoméstico comienza a precalentarse. Durante el precalentamiento el indicador de nivel de cocción púrpura comienza a titilar.
4. Al finalizar el precalentamiento, se escucha un pitido y el indicador de nivel de cocción púrpura deja de titilar.
5. Una vez precalentado, el electrodoméstico ya está listo para usar. Abra la parrilla y coloque el alimento sobre la plancha de cocción.

Importante:

- **Tenga en cuenta que al momento de cocinar una nueva tanda de comida debe precalentar el electrodoméstico.** Recuerde que para que la función de precalentamiento funcione correctamente deberá tener siempre la parrilla cerrada y sin alimentos adentro.



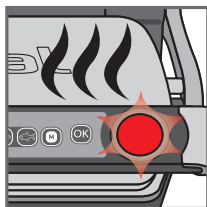
22



23



24



25

- A continuación, espere que termine el precalentamiento antes de abrir la parrilla y colocar los alimentos adentro.

22-23-24

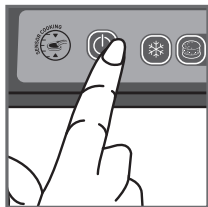
Cocine los alimentos a su gusto (excepto para la cocción de alimentos de menos de 4 mm de grosor para los que hay que pulsar "OK" para iniciar el ciclo de cocción).

Si desea cocinar alimentos según diferentes gustos personales, una vez que los haya colocado sobre la parrilla, abra la tapa y retire el alimento que tenga el nivel de cocción deseado, cierre la parrilla y continúe cocinando el resto de los alimentos. El programa continuará con el ciclo de cocción hasta que alcance el nivel "bien cocido".

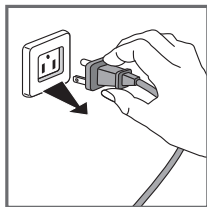
25 Función Mantener caliente

Una vez terminado el proceso de cocción, el electrodoméstico activará la función Mantener caliente; el indicador cambiará a rojo intermitente y emitirá un pitido cada 20 segundos. Si deja alimentos sobre la parrilla, seguirán cocinándose mientras las planchas de cocción se enfrían y durante la función Mantener caliente. Puede apagar la señal de pitido pulsando el botón "OK". Comentario: el sistema de seguridad apagará el electrodoméstico automáticamente después de una determinada cantidad de tiempo.

5 Limpieza y mantenimiento



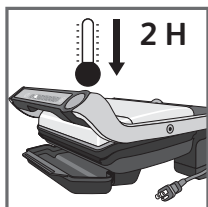
26



27

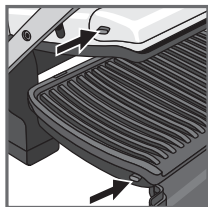
26 Una vez que haya terminado de asar los alimentos, no deje que el electrodoméstico se caliente si está vacío. Pulse el botón on/off para apagar el electrodoméstico.

27 Desenchufe la parrilla del enchufe de pared.



28

28 Deje que se enfríe durante al menos 2 horas con la tapa cerrada. Para evitar quemaduras accidentales, deje que la parrilla se enfríe completamente antes de limpiarla.



29



30

29 Antes de limpiar, libere y retire las planchas para evitar daños en la superficie de cocción.

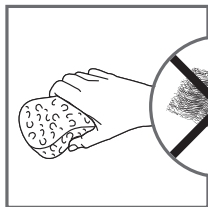
30 La bandeja de recolección de jugo y las planchas de cocción son aptas para lavaplatos.

El electrodoméstico y el cable no pueden colocarse en el lavaplatos.

Los calentadores y las piezas visibles y accesibles no deben limpiarse al retirar las planchas. Si están realmente sucios, espere hasta que el electrodoméstico se enfríe completamente y límpielos con un trapo seco.

Nota: Una vez que haya limpiado las planchas superiores e inferiores, deberá volver a colocarlas en su ubicación original ya que no son intercambiables.

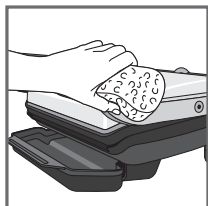
6 Limpieza



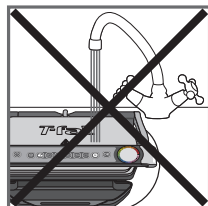
31



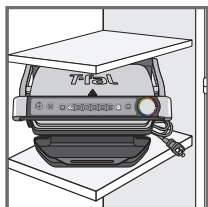
32



33



34



35

31-32 Le aconsejamos utilizar una esponja, agua caliente y detergente para limpiar las planchas de cocción, a continuación, enjuague bien para eliminar los restos. Seque completamente con una servilleta de papel.

No use esponjas metálicas, virulanas o cualquier limpiador abrasivo para limpiar cualquier parte de la parrilla; use solamente almohadillas limpiadoras de nailon o no metálicas.

Si hay mucha suciedad, ponga en remojo las planchas de cocción en agua caliente con detergente. Si aún no pudo remover la suciedad de las placas, use productos como bicarbonato de sodio o crema para limpiar. También puede usar el lado áspero de la esponja para aflojar los restos de alimentos en la placa.

Vacíe la bandeja de recolección y enjuáguela con agua tibia y un poco de detergente, seque completamente con una servilleta de papel.

33 Para limpiar el exterior de la parrilla use una esponja húmeda y tibia, y seque con un trapo suave y seco.

34 No sumerja la parrilla en agua o en cualquier otro líquido.

35 Asegúrese siempre de que la parrilla esté limpia y seca antes de guardarla.

36 Cualquier otra tarea de mantenimiento debe ser realizada por un representante autorizado de mantenimiento.

37 El uso intensivo del electrodoméstico puede alterar el color del revestimiento (color amarillento, manchas).

Guía de solución de problemas

Problema	Causa	Solución
 Luz indicadora blanca permanente.	Inicio del ciclo de cocción sin precalentamiento.	2 posibles opciones: - continúe con la cocción, pero controlándola (LED blanco = modo manual) - detenga el electrodoméstico, retire el alimento, cierre el electrodoméstico correctamente, reprogramelo y espere hasta que termine el precalentamiento.
El electrodoméstico se detiene durante el ciclo de precalentamiento o cocción.	- El electrodoméstico ha permanecido abierto durante mucho tiempo durante el precalentamiento o la cocción. - El electrodoméstico ha permanecido inactivo durante mucho tiempo después de finalizada la función Calentar o Mantener caliente.	Desconecte el electrodoméstico de los tomacorrientes durante 2-3 minutos y reinicie el proceso. La próxima vez que use el electrodoméstico, asegúrese de abrirlo y cerrarlo brevemente para obtener los mejores resultados de cocción. Si el problema continúa, comuníquese con el Servicio de atención al cliente T-fal de su localidad.
Indicador  titilando después de colocar los alimentos en las planchas de cocción.	No detecta el alimento. La carne es demasiado delgada.	Debe confirmar el inicio de la cocción pulsando el botón .
 Luz indicadora blanca titilando. + botón  titilando o botón  titilando El electrodoméstico ya no emite pitidos.	- Fallo del electrodoméstico. - El electrodoméstico guarda o se usa en una habitación que es demasiado fría.	Desconecte y vuelva a conectar el electrodoméstico e inmediatamente reinicie el ciclo de precalentamiento. Si el problema continúa, comuníquese con el Servicio de atención al cliente.
Coloqué los alimentos en la parrilla y la cerré, pero el ciclo de cocción no comenzó.	- El alimento tiene más de 4 cm de grosor. - El alimento tiene menos de 4 mm de grosor. - No ha esperado a que el electrodoméstico se precaliente.	- El alimento no debe tener más de 4 cm de grosor. - Debe confirmar el inicio de la cocción pulsando el botón OK. - Espere a escuchar el pitido y ver que el indicador de nivel de cocción púrpura titile antes de colocar los alimentos.
Coloqué los alimentos en la parrilla, pero el indicador sigue de color PÚRPURA  .	No ha abierto completamente la parrilla al momento de colocar los alimentos.	Abra completamente la parrilla y luego ciérrela.
	No detecta el alimento. La carne es demasiado delgada. Grosor mínimo = 4 mm.	Confirme el inicio de la cocción pulsando el botón .
El electrodoméstico se apaga automáticamente durante la cocción en modo manual.	El tiempo de cocción ha excedido los 30 minutos.	Pulse el botón on/off y reinicie el modo manual.

Consejo, especialmente para carnes: los resultados de cocción de los programas preconfigurados pueden variar dependiendo de la procedencia, el corte y la calidad de los alimentos que se van a cocer, los programas han sido configurados y puestos a prueba para alcanzar una cocción óptima.

Del mismo modo, debe tenerse en cuenta el grosor de la carne durante la cocción; es posible que no pueda cocinar alimentos que tengan un grosor superior a 1,5 pulg.

Tabla de programas

Programa específico	Color del indicador de nivel de cocción		
Carnes rojas	Poco cocido	Término medio	Bien cocido
Hamburguesa	Poco cocido	Término medio	Bien cocido
Sándwich	Ligeramente cocido	Bien cocido	Crocante
Pescado	Ligeramente cocido	Término medio	Bien cocido
Pollo*			Completamente cocido
Salchicha*			Completamente cocido

* El pollo y las salchichas deben estar bien cocidos. **Consejos:** : si le gusta la carne poco cocida, puede usar

Tabla de cocción de alimentos no incluidos en el programa

Alimento		Programa de cocción	Nivel de cocción		
			 poco cocido	 término medio	 bien cocido
Pan	rebanadas de pan, tostados				
	hamburguesa: (después de precocinar la carne)				
Carne y pollo	Filete de cerdo (deshuesado), panceta				
	Cordero (deshuesado)				
	Bocaditos de pollo congelados 				
	Jamón				
	Pechuga de pollo marinada				
Pescado	Trucha entera				
	Langostinos pelados				
	Langostinos grandes (pelados y sin pelar)				
	Filete de atún				
Modo manual	Tostados, sándwich (rebanadas finas de grosor similar)		Temperatura fija		
	Papas (rodajas de 3 mm), puerro (rodajas de 7-8), zapallitos (rodajas de 7-8 mm)				

Para alimentos congelados, pulse antes de seleccionar el programa.

EN	2 - 15
FR	16 - 29
ES	30 - 45