

Tefal®

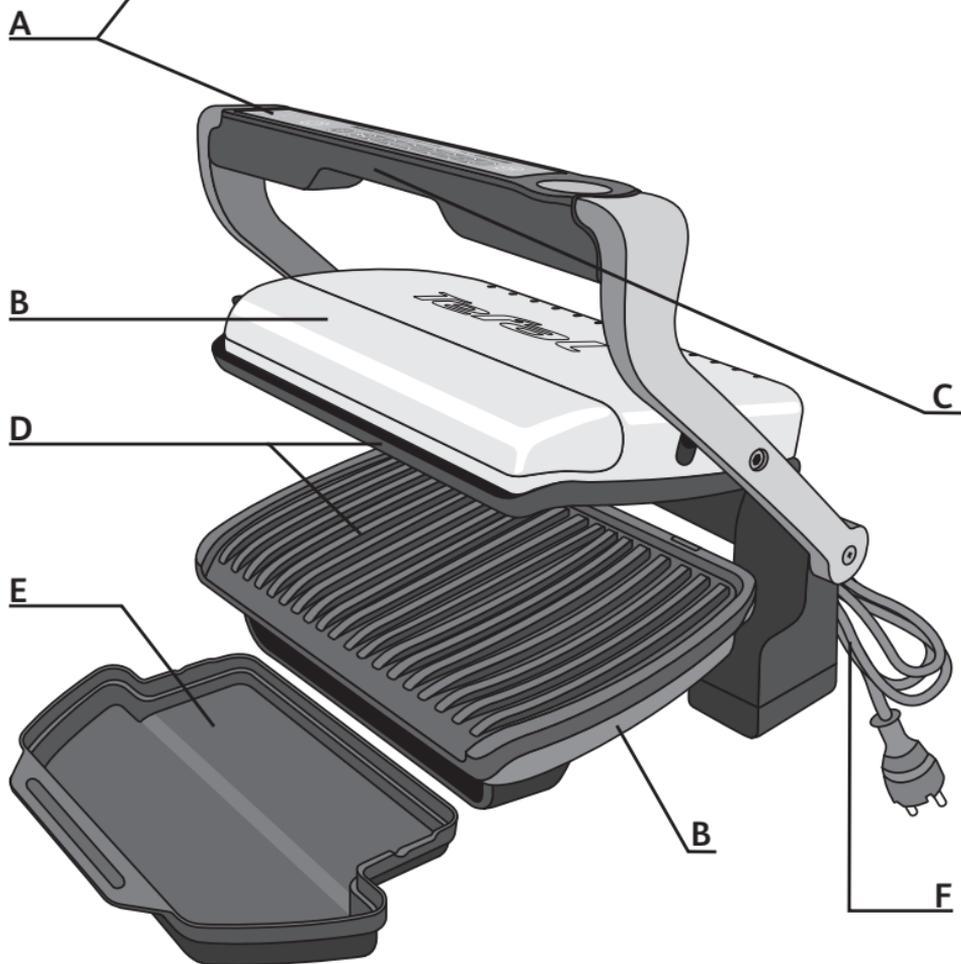
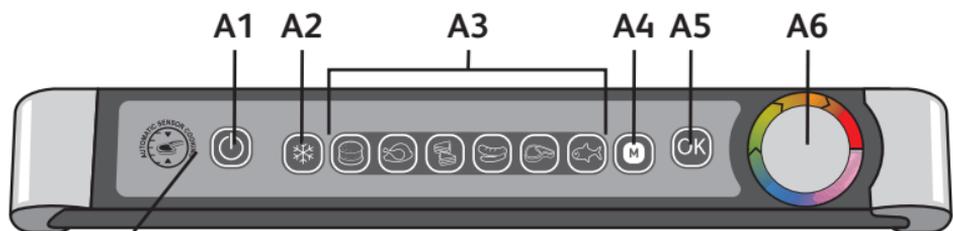
OPTIGRILL

DE
NL
FR
EN
DA
SV
FI
NO



Bedienungsanleitung - Instructies voor gebruik -
Mode d'emploi - Instructions for use - Brugsvejledning -
Bruksanvisning - Käyttöohjeet - Bruksanvisning

www.tefal.com



CONSIGNES DE SÉCURITÉ 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.**
- 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 jouent pas avec l'appareil.
- 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.

- Ne jamais utiliser l'appareil sans surveillance.

FR •  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.
- Si une rallonge électrique est utilisée, elle doit être de section équivalente et avec prise de terre incorporée. Prendre toutes les précautions nécessaires afin que personne ne s'entrave dedans.
- 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.
- Pour nettoyer les plaques de cuisson, utiliser une éponge, de l'eau chaude et du liquide vaisselle.
- Cet appareil ne doit pas être immergé. Ne jamais plonger dans l'eau l'appareil ni le cordon.

A 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.

A 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 tiroir de récupération de graisses pendant la cuisson. Si le tiroir 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.
- 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.

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

A Tableau de bord

A1 Bouton marche/arrêt

A2 Mode surgelé

A3 Programmes de cuisson

A4 Mode manuel

A5 Bouton OK

A6 Indicateur de niveau
de cuisson

B Corps de l'appareil

C Poignée

D Plaques de cuisson

E Plateau de récupération de jus

F Cordon d'alimentation

Guide des couleurs de l'indicateur de niveau de cuisson (LED)

préchauffage



VIOLET
CLIGNOTANT
Préchauffage.

VIOLET
FIXE
Fin du Préchauffage.
Attente des aliments.

début de la cuisson



BLEU
Début
de la
cuisson.

VERT
Cuisson "bleu".
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 "à point".

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 dépan-
nage" (retour, appel au service clien-
tèle...)

Guide des programmes de cuisson



Steak haché



Panini



Volaille



Poisson



Viande rouge

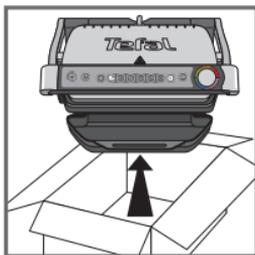
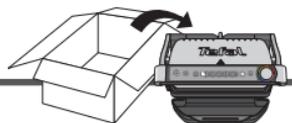


Porc/saussices/agneau



Mode manuel :
gril traditionnel
pour les opérations
manuelles.

1 Réglage



1



2



3



4

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

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

2 Avant la première utilisation, retirez et 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.

2 Préchauffage



5



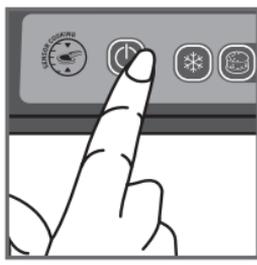
6

5 Si vous le souhaitez, pour obtenir de meilleurs résultats, vous pouvez essuyer les plaques de cuisson à l'aide d'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.



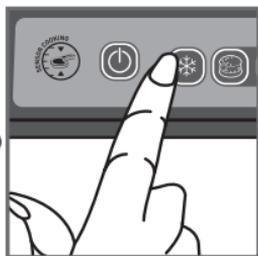
7



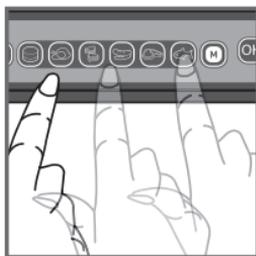
8

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

8 Appuyez sur le bouton marche/arrêt.



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.

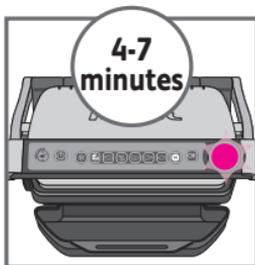
6 programmes de cuisson et 1 mode manuel

	Sélectionnez ce programme de cuisson si vous voulez faire cuire des steaks hachés.		Sélectionnez ce programme de cuisson si vous voulez faire cuire de la viande rouge.
	Sélectionnez ce programme de cuisson si vous voulez faire cuire de la volaille.		Sélectionnez ce programme de cuisson si vous voulez faire cuire du poisson, des pavés de saumon.
	Sélectionnez ce programme de cuisson si vous voulez faire cuire des paninis.		
	Sélectionnez ce programme de cuisson si vous voulez faire cuire du porc, des saucisses 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 41.



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

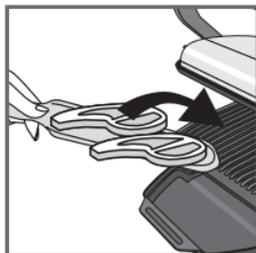
13 Un signal sonore retentit, l'indicateur de niveau de cuisson cesse de clignoter et devient violet fixe pour signaler que le mode de préchauffage est terminé.

Remarque : Après la fin de la préchauffe, si l'appareil reste fermé, le système de sécurité éteindra le produit.

3 Cuisson



14



15

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 le produit automatiquement.



16



17

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 d'ignoter et le voyant reste violet fixe dans ce cas, appuyez sur "OK" pour commencer le cycle de cuisson.



18

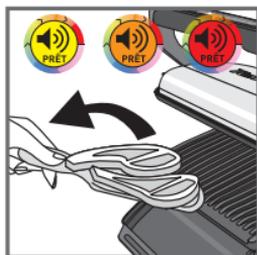
18 Selon le degré de cuisson, l'indicateur change de couleur. Lorsque l'indicateur est jaune et accompagné d'un signal sonore, votre aliment est saignant, lorsque l'indicateur est orange avec un signal sonore, la cuisson de l'aliment est à point, lorsqu'il est rouge l'aliment est bien cuit.

Remarque : 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)

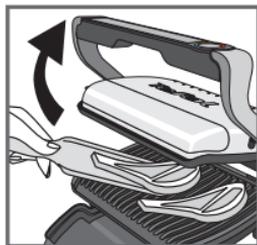
3 - Appuyez sur le bouton «OK»: l'appareil commence le préchauffage. Le préchauffage est représenté par l'indicateur de niveau de cuisson qui clignote en violet.

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 .

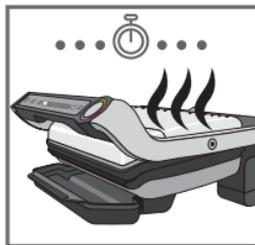
5 - Après le préchauffage, l'appareil est prêt à être utilisé. Ouvrez l'appareil et placez votre aliment sur la plaque de cuisson.

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 gril en fonction de différentes préférences personnelles, ouvrez le gril pour retirer les morceaux ayant atteint le niveau de cuisson souhaité, puis refermez le gril pour poursuivre la cuisson des autres morceaux. Le programme continuera son cycle de cuisson jusqu'à atteindre le niveau "bien cuit".

25 Fonction maintien au chaud

Lorsque le processus de cuisson est terminé, l'appareil active automatiquement la fonction maintien au chaud, l'indicateur devient rouge clignotant et un signal sonore se fait entendre toutes les 20 secondes. Si l'aliment est laissé sur le gril, il continuera à cuire pendant le refroidissement des plaques de cuisson puis pendant le maintien au chaud. 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.

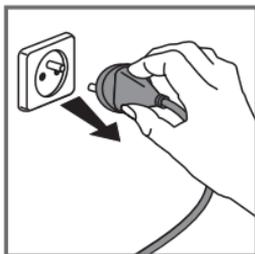
5 Nettoyage et entretien



FR



26



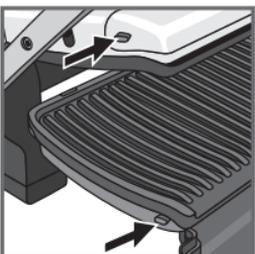
27

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

27 Débranchez le gril.



28



29

28 Laissez refroidir au moins 2 heures. Pour éviter des brûlures accidentelles, laissez le gril refroidir complètement avant de procéder à son nettoyage.

29 Avant le nettoyage, débloquez et retirez les plaques.

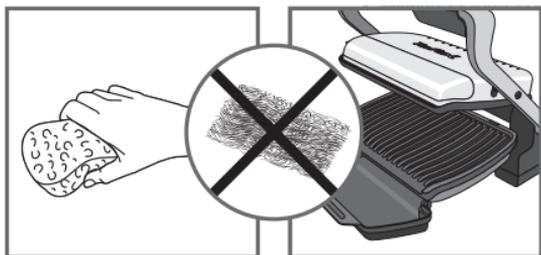
30 Le plateau de récupération de jus et les plaques de cuisson peuvent aller au lave-vaisselle.

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.



30



31

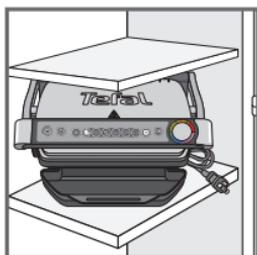
32



33



34



35

31-32

Si vous n'utilisez pas de lave-vaisselle, vous pouvez employer de l'eau chaude et un peu de savon pour nettoyer les plaques de cuisson, puis rincer abondamment pour 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 grill, utilisez uniquement des éponges ou 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'une serviette en papier ou un chiffon doux et sec.

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

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

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

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

FR

Guide de dépannage

FR

Problème	Cause	Solution
L'appareil passe en mode manuel lors du démarrage d'un cycle de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> • Démarrage d'un cycle de cuisson sans préchauffage. 	<ul style="list-style-type: none"> • 2 options possibles: <ul style="list-style-type: none"> - 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 passe en mode manuel lors du démarrage d'un cycle de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> • Défaillance de l'appareil 	<ul style="list-style-type: none"> • contactez votre service clientèle Tefal
L'appareil s'arrête tout seul pendant le cycle de préchauffage ou de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> • L'appareil est resté ouvert trop longtemps en cours de cuisson. • L'appareil est resté trop longtemps inactif après la fin de préchauffage ou de maintien au chaud. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 Tefal local.
Clignotement de l'indicateur  après la mise en place de la nourriture.	<ul style="list-style-type: none"> • Aliment non détecté. Viande trop fine. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vous devez confirmer le début de la cuisson en appuyant sur le bouton .
 Indicateur blanc clignotant. + bouton  clignotant ou bouton  clignotant	<ul style="list-style-type: none"> • Défaillance de l'appareil. • Produit stocké ou utilisé dans un local trop froid. 	<ul style="list-style-type: none"> • Débranchez, rebranchez immédiatement votre appareil et relancez un cycle de préchauffage. Si le problème persiste, contactez le service clientèle.
L'appareil ne produit plus de signaux sonores.		
J'ai mis en place la nourriture et fermé l'appareil, mais la cuisson ne démarre pas.	<ul style="list-style-type: none"> • Votre nourriture a une épaisseur supérieure à 4 cm. 	<ul style="list-style-type: none"> • L'épaisseur de l'aliment ne doit pas être supérieure à 4 cm.
J'ai mis en place la nourriture, mais l'indicateur reste VIOLET  .	<ul style="list-style-type: none"> • Vous n'avez pas entièrement ouvert le gril pour mettre en place la nourriture. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ouvrez complètement le gril, puis refermez-le.
	<ul style="list-style-type: none"> • Aliment non détecté. Le morceau de viande est trop fin, «OK» clignote. 	<ul style="list-style-type: none"> • Confirmez le début de la cuisson en appuyant sur le bouton .
L'appareil s'arrête tout seul pendant la cuisson en mode manuel.	<ul style="list-style-type: none"> • Le temps de cuisson a dépassé 30 minutes. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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	A point	Bien cuit
 Steak haché	Saignant	A point	Bien cuit
 Panini	Légèrement cuit	Bien cuit	Croustillant
 Poisson		A point	Bien cuit
 Volaille			Cuit à point
 Porc/saussices/agneau			Cuit à point

Conseil : si vous souhaitez de la viande très saignante (bleue), vous pouvez ouvrir au niveau : 

Tableau de cuisson pour aliments hors programmes

Aliments	Programme de cuisson	Niveau de cuisson		
		 saignant	 à point	 bien cuit
Pain	Tranches de pain, croque monsieur			
	Hamburger : (après cuisson préalable de la viande)			
Viande & Volaille	Porc (désossé), poitrine de porc			
	Agneau (désossé)			
	Aiguillettes de poulet congelées ❄️			
	Poitrine de porc			
	Tranche de jambon à cuire			
	Poitrine de poulet marinée			
	magret de canard			
Poisson	Truite entière			
	Crevettes non décortiquées			
	Gambas (décortiquées ou non)			
	Thon			
Mode manuel	Légumes grillés... (épaisseurs fines et constantes)		Température fixe	

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

DE	3 - 15
NL	16 - 28
FR	29 - 41
EN	42 - 55
DA	56 - 68
SV	69 - 81
FI	82 - 94
NO	95 - 107