Tefal®

OptiGrill+

FR
NL
DE
EN
IT
ES
PT
EL
AR
FA

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

FR

CONSIGNES DE SÉCURITÉ PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Utilisation, entretien et installation du produit : pour votre sécurité, merci de vous référer aux différents paragraphe 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 doivent pas jouer avec l'appareil et utiliser l'appareil comme un jouet.

Ne jamais utiliser l'appareil sans surveillance.

⚠ La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.

Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil.

Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

Dérouler entièrement le cordon.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

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.
Cet appareil ne doit pas être immergé. Ne jamais plonger dans l'eau l'appareil ni le cordon.
Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
Le nettoyage et l'entretien par l'usager ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.
Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
ATTENTION : Ne pas faire chauffer ou préchauffer le grill sans les 2 plaques à l'intérieur.

À faire

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

FR

À ne pas faire

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

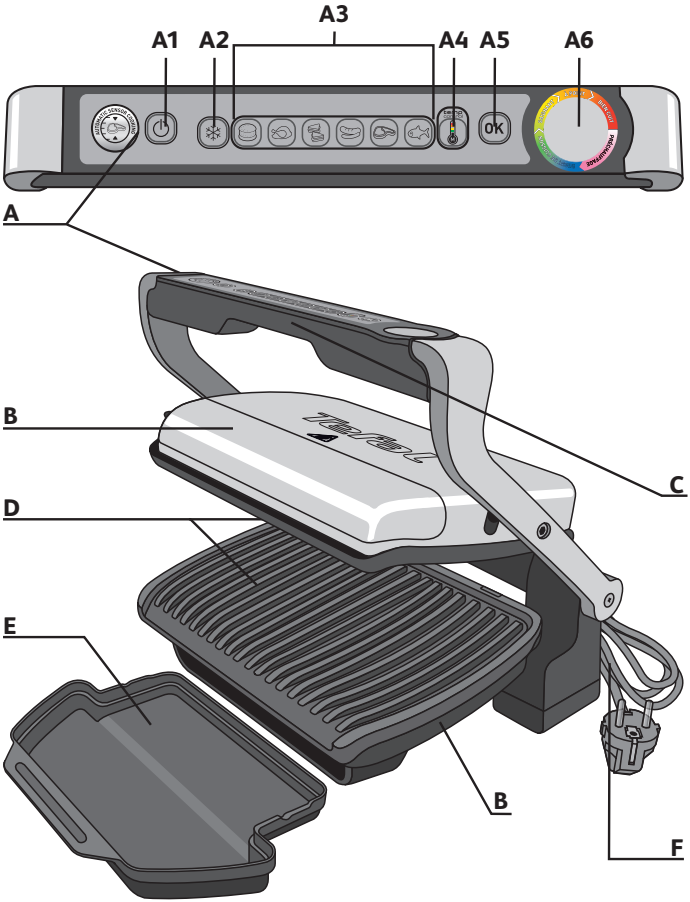
Conseils/Informations

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

Environnement

Participons à la protection de l'environnement !

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 de 4 réglages de température
voir quick start guide specifique 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

FR

Guide de couleur de l'indicateur de niveau de cuisson

préchauffage

VIOLET
CLIGNOTANT
Attendre.

VIOLET FIXE
Fin du préchauffage.
Vous pouvez mettre les aliments.

début de la cuisson

BLEU
Début de la cuisson.

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

cuisson - prêt à consommer

JAUNE
Cuisson « saignant ».

ORANGE
Cuisson « à point ».

ROUGE
Cuisson « bien cuit ».
Fin de cuisson

maintien au chaud 30 min. environ

ROUGE CLIGNOTANT
Après fin de cuisson "bien cuit".

VERT FIXE
La fonction manuelle est sélectionnée ou mise en marche automatiquement, reportez-vous au « Guide de dépannage » à la page 14.

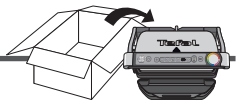
BLANC AVEC CLIGNOTEMENT
Dysfonctionnement du produit
Reportez-vous au
« Guide de dépannage »
(Joignez le service à la clientèle...)

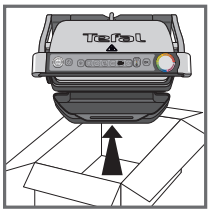
Guide des programmes de cuisson

- Steack haché
- Volaille
- Viande rouge
- Panini/Sandwich
- Poisson
- Porc / Saucisses / Agneau

Mode manuel : gril traditionnel pour le fonctionnement manuel, comportant 4 réglages de température différents (de 110°C à 275°C)

1 Préparation





1

2

3

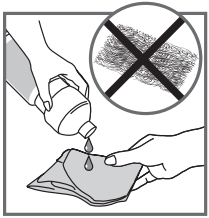
4

1 Enlevez tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.
Selon la langue, le sticker couleur autour de l'indicateur de niveau de cuisson peut être changé. Il suffit de le remplacer par celui qui se trouve à l'intérieur de l'emballage de l'appareil.

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

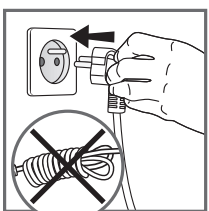
3-4 Installez le plateau amovible de récupération de jus à l'avant de l'appareil.

2 Préchauffage

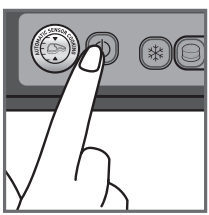


5

6



7



8

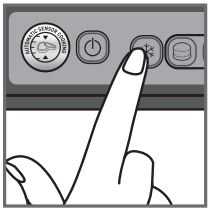
5 Si vous le souhaitez, pour obtenir de meilleurs résultats et pour améliorer l'efficacité de la surface antiadhésive, vous pouvez essuyer les plaques de cuisson à l'aide d'un essuie-tout imprégné d'un peu d'huile de cuisson.

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

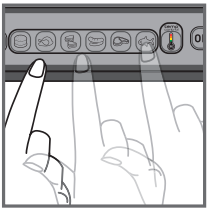
7 Assurez-vous que les plaques supérieures et inférieures sont correctement positionnées dans le produit. Ne lancez pas le préchauffage sans plaques. Branchez l'appareil sur le secteur. (Notez que le cordon doit être entièrement déroulé).

8 Appuyez sur le bouton marche / arrêt.

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



9



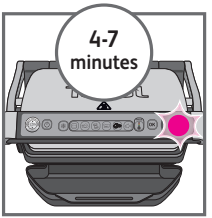
10

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

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

En cas de doute sur le mode de cuisson à utiliser, reportez-vous aux guides de cuisson page 15.

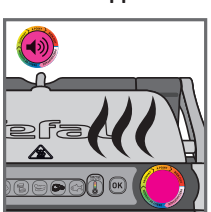
11



12

11 Appuyez sur le bouton « **OK** » : l'appareil commence le préchauffage et l'indicateur de niveau de cuisson clignote en violet.
Remarque : si vous sélectionnez un programme par erreur, revenez à l'étape 8.

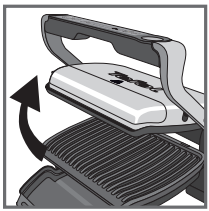
12 Attendez 4 à 7 minutes.



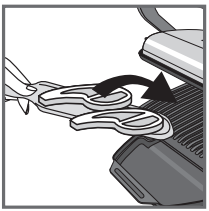
13

13 Un signal sonore retentit et l'indicateur du degré de cuisson cesse de clignoter en violet pour signaler que le mode de préchauffage est terminé.
Commentaire : si l'appareil demeure fermé trop longtemps une fois le préchauffage terminé, le système de sécurité mettra l'appareil hors tension.

3 Cuisson

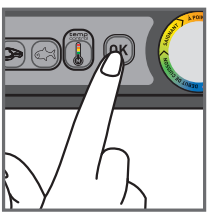


14

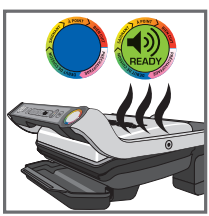


15

16



17



18

14-15

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

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

16-17

L'appareil sélectionne automatiquement le cycle de cuisson (temps et température) selon la quantité et l'épaisseur des aliments. Fermez l'appareil pour que commence le cycle de cuisson.

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

L'indicateur du degré de cuisson devient bleu, puis vert pour indiquer que la cuisson est en cours (pour obtenir de meilleurs résultats, évitez d'ouvrir l'appareil ou de déplacer vos aliments pendant la cuisson). Pendant la cuisson, un signal sonore avertit l'utilisateur chaque fois qu'un degré de cuisson est atteint (p. ex., saignant/jaune).

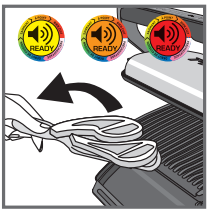
18 Selon le degré de cuisson, l'indicateur change de couleur. Lorsque l'indicateur est jaune et accompagné d'un signal sonore, votre aliment est saignant, lorsque l'indicateur est orange avec un signal sonore, la cuisson de l'aliment est à point, lorsqu'il est rouge l'aliment est bien cuit.

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

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

3 Cuisson

19



20

21

19-20

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

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

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

Cuissons successives

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

Comment faire cuire plus d'aliments :

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

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

Important :

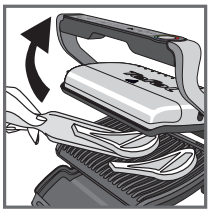
- Veuillez noter que le préchauffage est obligatoire pour chaque nouvelle tournée ou cuisson.

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

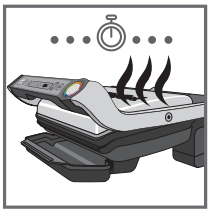
- Attendez ensuite que le préchauffage soit terminé avant d'ouvrir le gril et de mettre des aliments à l'intérieur.

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

4 Commentaires

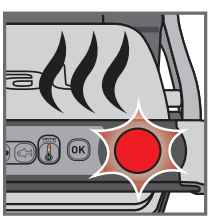


22



23

24



25

22-23-24

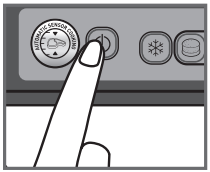
En fonction des préférences personnelles ouvrez le gril et retirez les aliments ayant atteint le degré de cuisson souhaité, puis refermez le gril pour poursuivre la cuisson des autres aliments. Le programme poursuivra le cycle de cuisson jusqu'au degré « bien cuit ».

25 Fonction de maintien au chaud

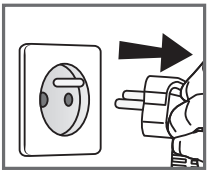
Lorsque le niveau bien cuit est atteint, la cuisson est terminée, l'appareil active automatiquement la fonction de maintien au chaud, l'indicateur devient rouge et un signal sonore se fait entendre toutes les 20 secondes. Si l'aliment est laissé sur le gril, il continuera à cuire pendant le refroidissement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

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

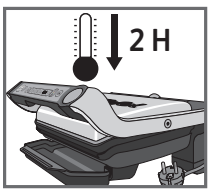
5 Nettoyage et entretien



26



27



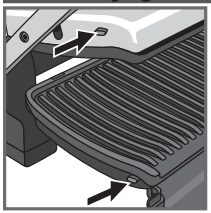
28

26 Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour éteindre l'appareil.

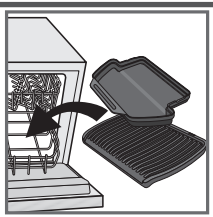
27 Débranchez l'appareil.

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

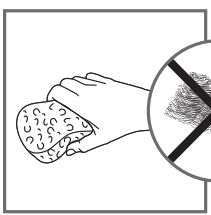
6 Nettoyage



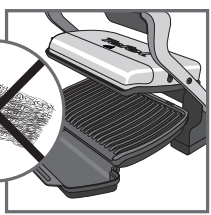
29



30

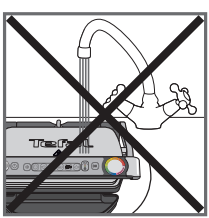


31

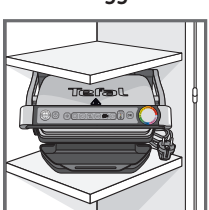


32

33



34



35

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

30 Le plateau de récupération de jus et les plaques de cuisson peuvent aller au lave-vaisselle. L'appareil et son cordon ne doivent jamais être mis au lave-vaisselle. Les éléments chauffants (les résistances) ne doivent jamais être nettoyés après que les plaques aient été enlevées. S'ils sont très sales, attendez que l'appareil ait complètement refroidi et nettoyez-les à l'aide d'un chiffon sec.

31-32

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

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

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

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

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

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

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

FR Guide de dépannage

Problème	Cause	Solution
Boutons **clignotant** + Indicateur **vert fixe** + Bouton **clignotant**	• Mise en marche de l'appareil ou démarrage d'un cycle de cuisson auto avec aliments et sans préchauffage des plaques (le mode manuel est automatiquement mis en marche).	• 2 options possibles : – Sélectionnez la température en appuyant sur le bouton puis sur **« OK »**. Laissez cuire tout en surveillant la cuisson (car utilisation en mode manuel). – Arrêtez l'appareil, retirez la nourriture, fermez correctement l'appareil, reprogrammez l'appareil et attendez la fin du préchauffage.
L'appareil s'arrête tout seul pendant le cycle de préchauffage ou de cuisson.	• L'appareil est resté ouvert trop longtemps en cours de cuisson. • L'appareil est demeuré au repos trop longtemps après la fin du préchauffage ou du maintien au chaud.	• Débranchez l'appareil de la prise, attendez 2 à 3 minutes, recommencez le processus. La prochaine fois que vous utiliserez l'appareil, veillez à l'ouvrir et à le refermer rapidement pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson. Si le problème persiste, contactez votre service clientèle Tefal local.
Indicateur **blanc clignotant** + bouton / / / **clignotant** + bip intermittent L'appareil ne produit plus de signaux sonores.	• Défaillance de l'appareil. • Appareil rangé 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.
Indicateur **blanc clignotant** + bouton **clignotant** + signal sonore continu	• Panne de l'appareil	• Débranchez l'appareil et contactez votre service clientèle.
Après la préchauffe , j'ai mis en place la nourriture et fermé l'appareil, l'indicateur reste violet et 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.
	• Vous n'avez pas entièrement ouvert le gril pour mettre en place la nourriture.	• Ouvrez complètement le gril, puis refermez-le.
	• Aliment non détecté **L'aliment est trop mince, « OK » clignote.**	• Confirmez le début de la cuisson en appuyant sur le bouton .
L'appareil se met en mode manuel + Indicateur **rouge clignotant** + bouton temp control et allumés fixe	• Le temps de préchauffage n'est pas complètement écoulé.	• Laissez cuire tout en surveillant la cuisson (car utilisation en mode manuel) ou • Arrêtez le gril, retirer les aliments, fermez le gril, selectionnez à nouveau le programme souhaité et attendez la fin du préchauffage.

Guide de cuisson (programmes automatiques)

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

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

Guide de cuisson (y compris le mode manuel)

Aliment		Programme de cuisson	Degré de cuisson (saignant / à point / bien cuit)
Pain	Tranches de pain, croque monsieur grillés		
	Hamburger : (après précuisson de la viande)		
Viandes et volailles	Filet de porc (désossé), flanc 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 décortiquées		
	Gambas (décortiquées ou non)		
	Thon		
Mode manuel Voir quick start guide specifique mode manuel	Fruits et légumes grillés (doivent être coupés de la même façon et de la même épaisseur)		4 réglages de température différents

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

FR 1-15
NL 16-29
DE 30-43
EN 44-57
IT 58-71
ES 72-85
PT 86-99
EL 100-113
AR 114-127
FA 128-141

2100107162