

Tefal®

OptiGrill ⊕ XL

FR
DE
EN
NL
DA
SV
FI
NO
ES
PT
EL



Mode d'emploi - Bedienungsanleitungen -
Instructions for use - Gebruiksaanwijzing -
Brugsvejledning - Bruksanvisning - Käyttöohje -
Bruksanvisning - Instrucciones de uso -
Instruções de utilização - Οδηγίες χρήσης

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Utilización, mantenimiento e instalación del producto: por su seguridad, por favor, consulte los diferentes apartados de estas instrucciones o los pictogramas correspondientes.

Este aparato está diseñado para un uso exclusivamente doméstico. No ha sido concebido para utilizarse en los siguientes casos, que no están cubiertos por la garantía:

- en zonas de cocina reservadas para el personal de almacenes, oficinas y otros entornos profesionales,
- en granjas,
- por clientes de hoteles, moteles y otros espacios residenciales,
- en lugares como habitaciones de huéspedes.

Retire todos los envases, etiquetas y accesorios que hay tanto dentro como fuera del aparato.

Este aparato no está diseñado para que lo utilicen personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas, o por personas sin experiencia ni conocimientos, a no ser que la persona responsable de su seguridad las supervise o les haya proporcionado instrucciones previas sobre el funcionamiento del aparato.

Se recomienda vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato y que no lo utilizan como juguete.

Nunca deje el aparato en funcionamiento sin vigilancia.

 La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el aparato está en funcionamiento.

No toque las superficies calientes del aparato.

Este aparato no debe ponerse en marcha mediante un temporizador exterior ni por un sistema de mando a distancia externo.

Desenrolle el cable por completo.

Si el cable de alimentación está dañado debe ser reemplazado por el fabricante, su servicio de posventa o por personal cualificado para evitar cualquier peligro.

Si se utiliza un alargador eléctrico, debe tener una sección equivalente y llevar toma de tierra incorporada. Adoptar todas las precauciones necesarias para

que nadie tropiece con el alargador.

Conecte el aparato únicamente a un enchufe con toma de tierra incorporada. Compruebe que la instalación eléctrica es compatible con la potencia y la tensión indicadas debajo del aparato.

No sumerja este aparato. Nunca sumerja el aparato ni el cable en agua.

Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o más y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o personas sin experiencia ni conocimientos, siempre que hayan recibido instrucciones o supervisión sobre el uso seguro del aparato y conozcan los riesgos a los que se exponen. La limpieza y el mantenimiento que ha de realizar el usuario no deben ser efectuados por niños, salvo que tengan más de 8 años y estén vigilados.

Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

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

Qué debe hacer

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

Qué no debe hacer

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

Consejos/Información

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

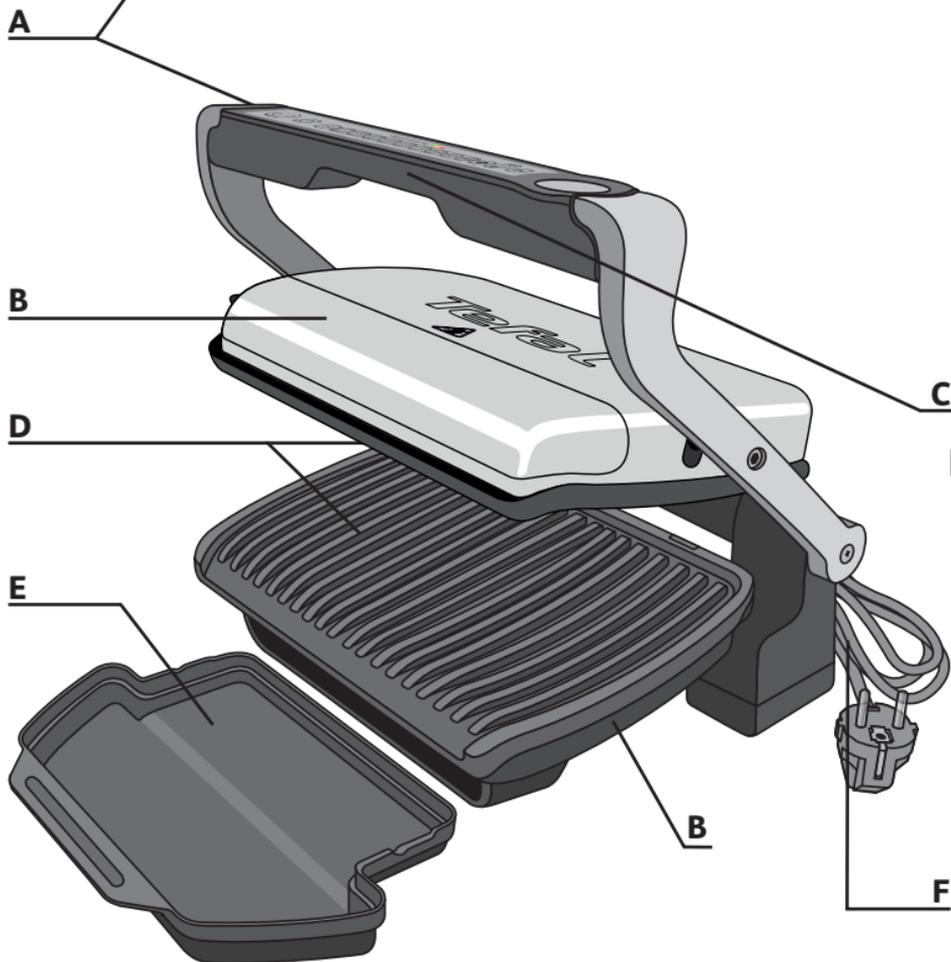
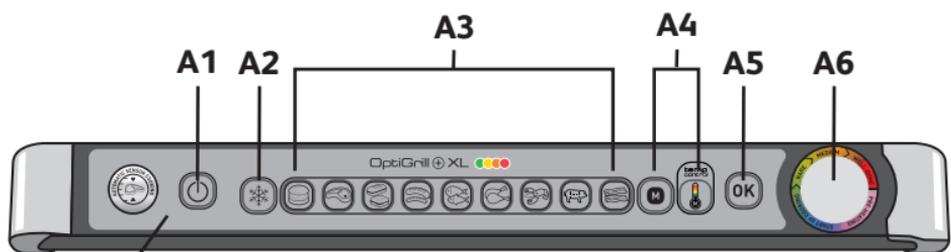
Medio Ambiente



¡Colaboremos con la protección del medio ambiente!

① Su aparato contiene numerosos materiales recuperables o reciclables.

➔ Lleve el aparato a un punto de recogida de residuos o, en su defecto, a un centro de servicio autorizado para que pueda ser procesado.



ES

Descripción

A Panel de control	A4 Modo manual "4 niveles de temperatura" Ver el manual específico de la guía de inicio rápido.	C Asa
A1 Botón puesta en marcha / parada	A5 Botón OK	D Placas de cocción
A2 Modo de alimentos congelados	A6 Indicador de nivel de cocción	E Bandeja de goteo
A3 Programas de cocción	B Carcasa	F Cable de alimentación

Guía de LED de colores

Pre calentamiento



PARPADEO EN MORADO

Esperar.



MORADO FIJO

Final del pre calentamiento
Esperando los alimentos.



AZUL

Inicio de la cocción.



VERDE

Durante el inicio del ciclo de cocción, un pitido avisará al usuario de que el programa de cocción "poco hecho" está listo para empezar.

cocinando - listo para comer



AMARILLO

Cocción "poco hecho".



NARANJA

Cocción "medio hecho".



ROJO

Cocción "bien hecho".



ROJO PARPADEANTE

Final de la cocción "bien hecho".

**mantener caliente
"30' aproximadamente"**



VERDE FIJO

Función manual seleccionada o automáticamente activada. Consulte la Guía de resolución de problemas en la página 126".



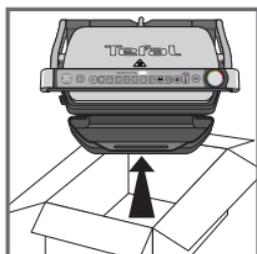
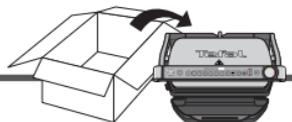
BLANCO PARPADEANTE

Consulte la "Guía de resolución de problemas".
Entre en contacto con el servicio al consumidor.

Guía de programas de cocción automática

Hamburguesa	Pescado	Beicon
Carne roja	Ave	Modo manual:
Panini / Sandwich	Marisco	Grill tradicional de funcionamiento manual con 4 diferentes niveles de temperatura (de 110°C a 285°C)
Salchicha/cordero	Cerdo	

Nivel 1



1



2



3



4

1 Retire todo el material de embalaje, adhesivos y accesorios de dentro y de fuera del aparato. El adhesivo de color del indicador de nivel de cocción puede cambiarse, según el idioma. Puede sustituirlo por uno de los que vienen en el embalaje.

2 Antes de usar el aparato por primera vez, limpie bien las placas con agua tibia y un poco de detergente lavavajillas, enjuáguelas y séquelas completamente.

3-4 Coloque la bandeja de goteo en la parte frontal del aparato.

2 Pre calentamiento



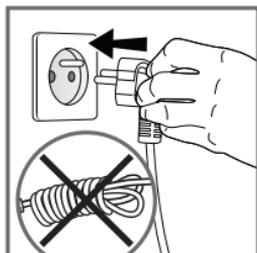
5



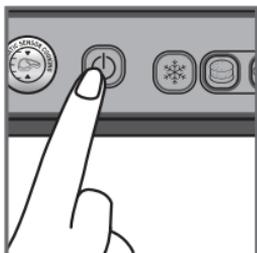
6

5 Para obtener un resultado óptimo, pase una hoja de papel de cocina humedecida con un poco de aceite de cocinar por las placas para mejorar sus propiedades antiadherentes.

5bis Compruebe las placas de cocción inferior y superior están colocadas correctamente antes de iniciar el pre calentamiento.



7



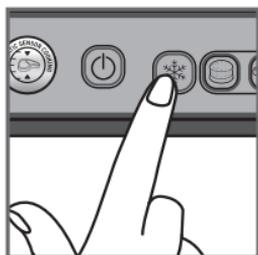
8

6 Retire el exceso de aceite con papel de cocina.

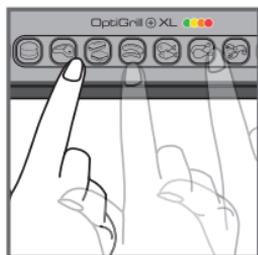
7 Conecte el aparato a una toma de corriente. (el cable de alimentación debe estar completamente desenrollado).

8 Presione el botón de encendido/apagado.

ES



9



10

9 Si los alimentos que desea cocinar están congelados, presione el botón de "alimentos congelados".

10 Seleccione el modo de cocción apropiado al tipo de alimentos que desea cocinar.

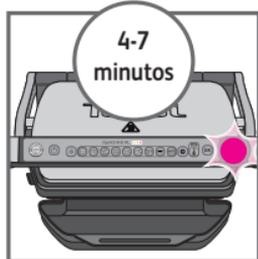
9 Programas de modo de cocción automático y modo manual con 4 niveles de temperatura diferentes.

	Seleccione este programa de cocción si desea cocinar hamburguesas.		Seleccione este programa de cocción si desea cocinar marisco.
	Seleccione este programa de cocción si desea cocinar cerdo.		Seleccione este programa de cocción si desea cocinar carne roja.
	Seleccione este programa de cocción si desea cocinar panini/sandwich.		Seleccione este programa de cocción si desea cocinar beicon.
	Seleccione este programa de cocción si desea cocinar salchichas/cordero.		Si selecciona el modo manual, el piloto indicador se ilumina en verde y puede controlar los tiempos de cocción manualmente. En el modo manual hay disponibles 4niveles de temperatura (verde, amarillo, naranja y rojo). Ver el manual específico de la guía de inicio rápido.
	Seleccione este programa de cocción si desea cocinar pescado.		
	Seleccione este programa de cocción si desea cocinar aves.		

Si no tiene certeza de qué modo de cocción debe usar con alimentos no incluidos en la lista anterior, consulte la "Tabla de cocción para alimentos no incluidos en el programa de cocción" en la página 127.



11

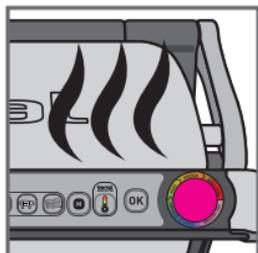


12

11 Presione el botón **OK**: el aparato empieza a precalentarse y el indicador de nivel de cocción parpadea en color morado.

Observación: Si ha seleccionado un programa equivocado, vuelva al paso 8.

12 Espere de 4-7 minutos.



13

13 Se escuchará un pitido, el indicador de nivel de cocción dejará de parpadear en color morado y el modo de precalentamiento habrá finalizado.

Comentarios: Al final de la fase de precalentamiento, si el aparato sigue cerrado, el sistema de seguridad apagará el aparato.

3 Cocción



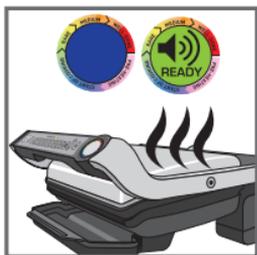
14



15



16



17



18

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

Abra el grill y coloque los alimentos en la placa de cocción.

Comentarios: Si el aparato queda abierto durante demasiado tiempo, el sistema de seguridad lo apagará automáticamente.

16-17 El aparato ajusta el ciclo de cocción automáticamente (tiempo y temperatura) de acuerdo al grosor de los alimentos y a la cantidad.

Cierre el aparato para que comience el ciclo de cocción. El indicador de nivel de cocción se ilumina en azul y una vez que comienza el proceso de cocción se vuelve verde (para obtener un resultado óptimo, no abra el aparato o mueva los alimentos mientras se están cocinando).

Durante la cocción, se escuchará un pitido para avisar al usuario de los niveles de cocción que se alcanzan (por ejemplo: poco hecho/amarillo).

Para alimentos de corte muy fino: Cierre el aparato, el botón **OK** parpadeará y el indicador quedará fijo en color morado. Presione **OK para asegurarse de que el aparato reconoce los alimentos e inicia el ciclo de cocción.**

18 El indicador va cambiando de color según el nivel de cocción. Cuando la luz del indicador es amarilla y se escucha un pitido, los alimentos están poco hechos, cuando el indicador es naranja y se escucha un pitido, la cocción de los alimentos es media, y cuando se vuelve rojo, los alimentos están bien cocinados.

Observación: Si le gusta la carne muy poco hecha, sáquela del aparato cuando el indicador se ilumina en verde.

Tenga en cuenta, especialmente con la carne, que el resultado de la cocción varía dependiendo de su tipo, calidad y origen.

ES

3 Cocción



19



20



21

19-20 Cuando el color del indicador sea el seleccionado para el nivel de cocción de sus alimentos, abra el aparato y retira la comida.

21 Cierre el aparato. El panel de control se ilumina y entra en el modo de "selección de programa".

Observación: El sistema de seguridad del aparato lo apagará si no se selecciona ningún programa.

Cocción de otros alimentos

Si desea cocinar otra tanda de alimentos, vuelva a precalentar el aparato (ver sección 2. Inicie el precalentamiento desde el punto 9) incluso si va a cocinar el mismo tipo de alimentos.

Cómo cocinar otra tanda de alimentos:

Una vez finalizada la primera tanda:

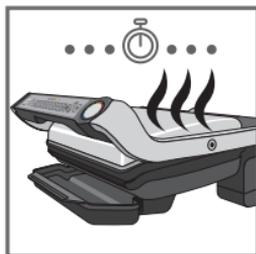
1. Asegúrese de que el aparato está cerrado sin alimentos dentro.
2. Seleccione el modo/programa apropiado de cocción (este paso es necesario incluso si va a seleccionar el mismo tipo de modo de cocción que ha utilizado con la tanda anterior de alimentos).
3. Presione el botón "OK": El aparato comenzará a precalentarse. El precalentamiento lo marca el indicador de nivel de cocción al parpadear en morado.
4. El precalentamiento ha finalizado cuando se escucha un pitido y el indicador de nivel de cocción deja de parpadear en morado.
5. Una vez precalentado, el aparato está listo para usar. Abra el grill y coloque los alimentos dentro.

Importante:

- Tenga en cuenta que para cocinar una nueva tanda de alimentos, la fase de precalentamiento es obligatoria.



22



23



24



25

Recuerde que para precalentar el grill de forma eficiente, este debe estar cerrado y sin alimentos dentro.

- Espere a que termine la fase de precalentamiento antes de abrir el grill y colocar los alimentos en su interior.

Observación: Si el nuevo ciclo de precalentamiento se realiza justo al finalizar el ciclo de cocción anterior, el precalentamiento llevará menos tiempo.

22-23-24

Si desea cocinar alimentos para satisfacer diferentes gustos personales, abra el grill y retire los alimentos cuando hayan alcanzado el nivel de cocción deseado, luego ciérrelo y continúe cocinando el resto. El programa seguirá con el ciclo de cocción hasta alcanzar el nivel de "bien hecho".

25 Función de conservación del calor ES

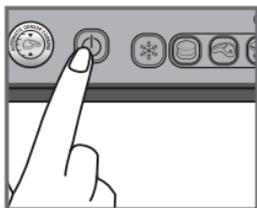
Al finalizar el proceso de cocción, el aparato entra automáticamente en función de conservación de calor, el indicador se ilumina en rojo y se escucha un pitido cada 20 segundos. Si los alimentos se dejan en el grill, seguirán cocinándose mientras las placas se enfrían. Puede detener el pitido presionando el botón **OK**.

Observación: El sistema de seguridad del aparato lo apagará automáticamente al cabo de un cierto tiempo.

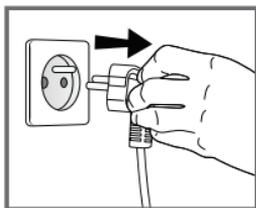
Cocción de una segunda tanda

Si desea cocinar más alimentos, consulte la sección 21.

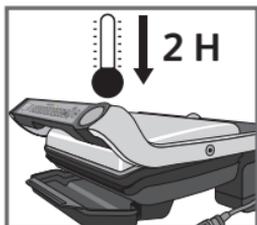
5 Limpieza y mantenimiento



26



27



28

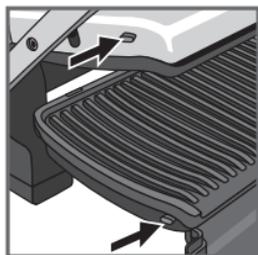
26 Presione el botón de encendido/apagado para apagar el aparato.

27 Desenchufe el aparato de la toma de corriente.

28 Déjelo enfriar durante al menos 2 horas.

Para evitar quemaduras por accidente, deje que el grill se enfríe completamente antes de limpiarlo.

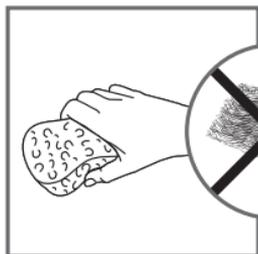
6 Limpieza



29



30



31



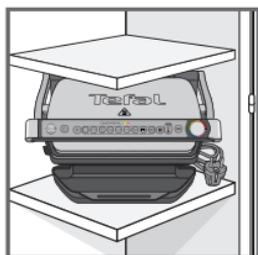
32



33



34



35

29 Antes de limpiar el aparato, desbloquee y retire las placas para evitar dañar la superficie de cocción. La bandeja de goteo y las placas de cocción se pueden lavar en el lavavajillas.

30 El aparato y su cable de alimentación no pueden introducirse en el lavavajillas. Las resistencias, y las partes visibles y accesibles una vez que se retiran las placas, no deben limpiarse. Si están muy sucias, espere a que el aparato se haya enfriado completamente y páselas un paño seco. Si no desea lavar las placas en el lavavajillas, límpielas con agua caliente y un poco de detergente lavaplatos y luego enjuáguelas bien para eliminar todos los residuos. Séquelas bien con papel de cocina.

31-32 No use estropajos metálicos o de acero, ni productos de limpieza abrasivos para limpiar ninguna parte del grill. Use únicamente esponjas de nailon o no metálicas.

Vacíe la bandeja de goteo y lávela con agua caliente y un poco de detergente lavaplatos. Séquela bien con papel de cocina.

33 Para limpiar la tapa del grill, pásela una esponja humedecida en agua caliente y séquela con un paño seco y suave.

34 No sumerja la carcasa del grill en agua ni en cualquier otro líquido.

35 Guarde el grill siempre limpio y seco.

36 Cualquier otra operación de mantenimiento deberá ser llevada a cabo por un servicio técnico autorizado.

ES

Resolución de problemas

Problema	Causa	Solución
Botón  encendido +  indicador verde Fijo + Botón  parpadeando + Botón  parpadeando	<ul style="list-style-type: none"> • Encienda el aparato o inicie un ciclo de cocción automática con alimentos entre las placas y sin precalentar el grill (el modo manual se activa automáticamente). 	<ul style="list-style-type: none"> • 2 opciones posibles: - Elija el nivel de temperatura presionando el botón  y luego presionando OK. Deje que los alimentos se cocinen bajo su vigilancia (modo manual). - Detenga el aparato, retire los alimentos, ciérrelo bien, vuelva a programarlo y espere a que finalice el precalentamiento.
El aparato se detiene durante el ciclo de precalentamiento o de cocción.	<ul style="list-style-type: none"> • El aparato ha estado abierto durante demasiado tiempo mientras estaba en proceso de cocción. • El aparato ha quedado inactivo durante demasiado tiempo al finalizar el precalentamiento o la función de conservación de calor. 	<ul style="list-style-type: none"> • Desconecte el aparato de la toma de corriente y déjelo descansar durante 2-3 minutos. Luego, reinicie el proceso. La próxima vez que use el aparato, ábralo y ciérrelo rápidamente para obtener un resultado de cocción óptimo. Si el problema se repite, entre en contacto con el servicio al consumidor de Tefal.
 Indicador blanco Parpadeando. +  /  /  /  botón parpadeando + Pitido discontinuo	<ul style="list-style-type: none"> • Fallo del aparato. • El aparato se ha almacenado o utilizado en una habitación demasiado fría. 	<ul style="list-style-type: none"> • Desconecte y vuelva a conectar el aparato y reinicie el ciclo de precalentamiento inmediatamente. Si el problema persiste, entre en contacto con su Servicio al consumidor.
El aparato ya no emite pitidos.		
Después del precalentamiento, he puesto alimentos en el grill pero el indicador sigue color MORADO  y el ciclo de cocción no empieza.	<ul style="list-style-type: none"> • Sus alimentos tienen un grosor superior a 3,75 cm. • No ha abierto el grill completamente para colocar los alimentos. • No detecta los alimentos. Los alimentos no son suficientemente gruesos. OK parpadea. 	<ul style="list-style-type: none"> • Los alimentos no deben tener un grosor superior a 3,75 cm. • Abra el grill completamente y luego ciérrelo. • Confirme el inicio de la cocción presionando el botón .
El aparato se activa en modo manual. +  El indicador parpadeará en rojo.	<ul style="list-style-type: none"> • El tiempo de precalentamiento ha sido demasiado corto. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vigile la cocción de vez en cuando (Para uso en modo manual). O • Detenga el grill, retire los alimentos, cierre el grill, seleccione un nuevo ciclo de cocción y espere a que finalice la fase de precalentamiento.
Parpadeo  en blanco +  botón parpadeando + Pitido continuo	<ul style="list-style-type: none"> • Fallo del aparato 	<ul style="list-style-type: none"> • Desenchufe el aparato y entre en contacto con el Servicio al consumidor.

Consejo, especialmente para carnes: El resultado de la cocción de los programas predeterminados varía dependiendo del origen, corte y calidad de la carne que se está cocinando. Los programas se han diseñado y comprobado con alimentos de buena calidad.

De igual modo debe tenerse en cuenta el grosor de la carne que se está cocinando. No se puede cocinar carne con un grosor superior a 4 cm.

Guía de cocción (Programas automáticos)

Programa	Color indicador de nivel de cocción		
Carne roja	Poco hecha	Al punto	Bien hecha
Hamburguesa	Poco hecha	Medio hecha	Bien hecha
Panini / Sandwich	Ligeramente cocinado	Dorado	Crujiente
Pescado	Ligeramente cocinado	Medio hecho	Bien hecho
Ave			Bien cocinada
Salchicha/cordero			Bien cocinados
Cerdo			Bien cocinado
Bacon	Ligeramente cocinado	Bien hecho	
Marisco		Medio hecho	Bien hecho

Consejos: Si le gusta la carne muy poco hecha, puede usar

Guía de cocción (Incluyendo el modo manual)

Alimentos		Programas de cocción	Nivel de cocción		
Pan	Rebanadas de pan, sándwiches tostados				
	Hamburguesa (Después de precocinar la carne)				
Carne y aves	Cordero (sin hueso)				
	Loncha de jamón para cocinar				
	Nuggets de pollo congelados ❄️				
	Pechuga de pollo marinada				
	Filete de cerdo (sin hueso), panceta				
	Pechuga de pato				
Pescado	Trucha entera				
	Filete de atún				
	Langostinos (con o sin cáscara)				
	Gambas con cáscara				
	Gambas				

Modo manual

Ver el manual específico de la guía de inicio rápido.

Verdura y fruta a la parrilla (Deben ser del mismo corte y grosor)



4 niveles de temperatura diferentes

Para alimentos congelados, presione antes de seleccionar el programa.

FR	2 - 15
DE	16 - 29
EN	30 - 43
NL	44 - 57
DA	58 - 71
SV	72 - 85
FI	86 - 99
NO	100 - 113
ES	114 - 127
PT	128 - 141
EL	142 - 155