

Tefal®

OptiGrill (+)

FR
NL
DE
EN
DA
SV
FI
NO
ES
PT
EL



Mode d'emploi - Instructies voor gebruik
Bedienungsanleitung - Instructions for use - Brugsvejledning
Bruksanvisning - Käyttöohjeet - Bruksanvisning
Instrucciones de uso - Manual de instruções - 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 aparato 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 frótela con un paño seco.

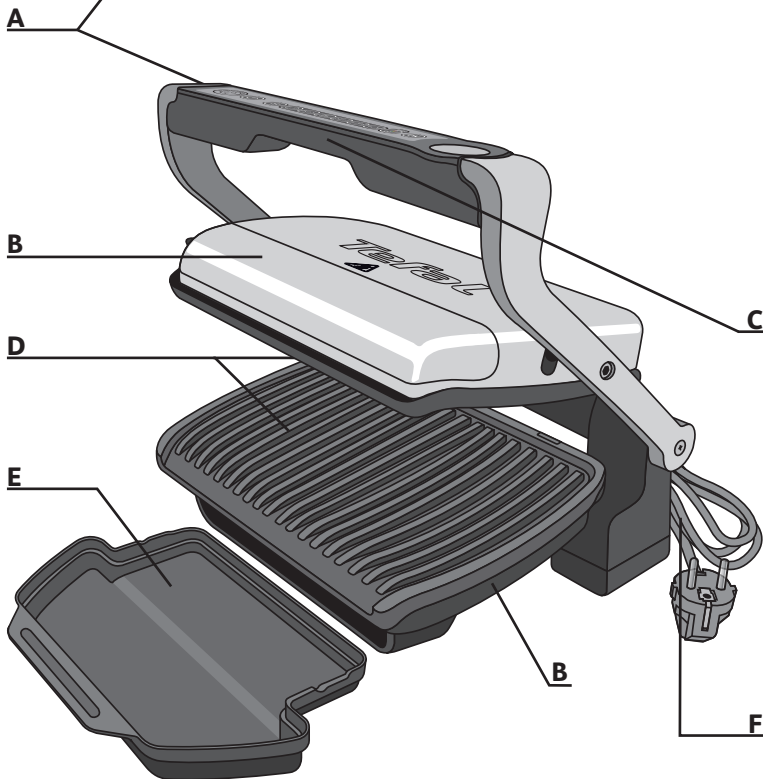
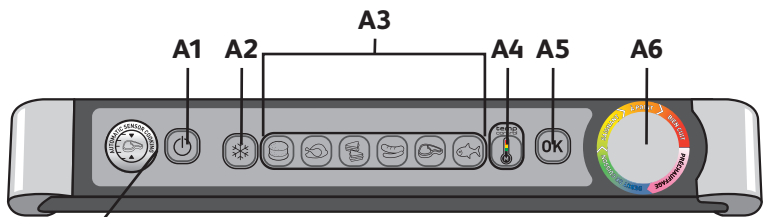
Medio Ambiente



¡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.



Descripción

- | | | |
|---------------------------------------|---|---------------------------------------|
| A Panel de control | A4 Modo manual de 4 ajustes de temperatura véase la guía de inicio rápido específica del modo manual | B Cuerpo del aparato |
| A1 Botón Funcionamiento/Parada | A5 Botón OK | C Asa |
| A2 Modo congelado | A6 Indicador de nivel de cocción | D Placas de cocción |
| A3 Programas de cocción | | E Bandeja de recogida de jugos |
| | | F Cable de alimentación |

Guía de color de los diodos (DEL)

precalentamiento



VIOLETA INTERMITENTE
Precalentamiento.



VIOLETA FIJO
Fin del precalentamiento
Espera de los alimentos.

inicio de la cocción



AZUL
Inicio de la cocción.



VERDE
Durante la cocción, resuena una señal sonora para advertir al usuario de que el grado de cocción «poco hecho» (amarillo) se alcanzará enseguida.

cocción - listo para consumir



AMARILLO
Cocción «poco hecha».



NARANJA
Cocción «al punto».



ROJO
Cocción «muy hecha».

mantenimiento en caliente aproximadamente 30 min.



ROJO INTERMITENTE
Fin de la cocción «muy hecha».



VERDE FIJO
La función manual se selecciona o pone en marcha automáticamente; consulte la «Guía de reparación» en la página 126.

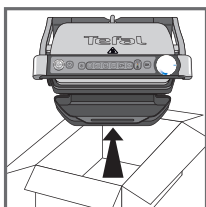


BLANCO INTERMITENTE
Consulte la «Guía de reparación» (contacte con el servicio al cliente)

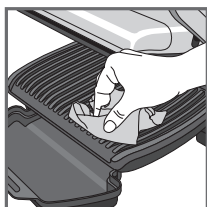
Guía de programas de cocción automática

- | | | |
|--------------|--------------------------|---|
| Hamburguesa | Panini/Sándwich | Modo manual: grill tradicional para el funcionamiento manual, que dispone de 4 ajustes de temperatura diferentes (de 110°C a 275°C) |
| Carne de ave | Pescado | |
| Carne roja | Cerdo/salchichas/cordero | |

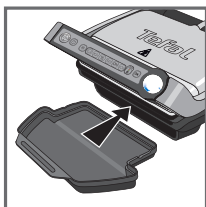
1 Ajuste



1



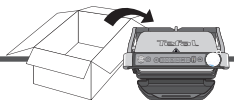
2



3



4



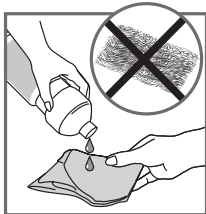
1 Retire todos los embalajes, pegatinas o accesorios diversos tanto del interior como del exterior del aparato.

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

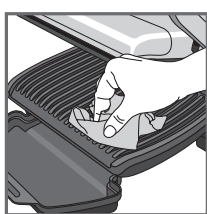
2 Antes de utilizarlo por primera vez, limpie cuidadosamente las placas con agua caliente y jabón de lavavajillas, acérelas y séquelas con cuidado.

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

2 Pre calentamiento



5



6

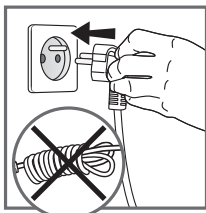
5 Si lo desea, para obtener mejores resultados, puede restregar las placas de cocción con un paño impregnado en un poco de aceite de cocina para mejorar la eficacia de la superficie antiadherente.

5bis Asegúrese de que las placas superiores e inferiores estén colocadas correctamente en el producto. No inicie el pre calentamiento sin placas.

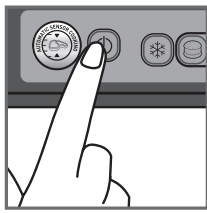
6 Elimine el exceso de aceite con ayuda de un paño limpio.

7 Conecte el aparato a la red eléctrica. (El cable debe estar totalmente desenrollado).

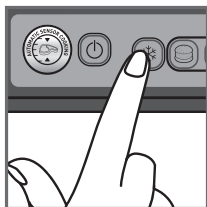
8 Pulse el interruptor.



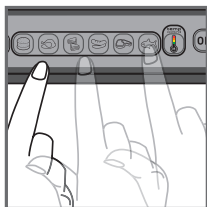
7



8



9



10

9 Si el alimento que va a cocinar está congelado, puse el botón correspondiente.

10 Seleccione el modo de cocción apropiado en función del tipo de alimento que va a cocinar.

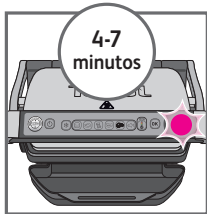
6 programas de cocción automáticos y un modo manual que dispone de cuatro ajustes de temperatura diferentes

	Seleccione este programa de cocción si desea cocinar hamburguesas.		Seleccione este programa de cocción si desea cocinar carne roja.
	Seleccione este programa de cocción si desea cocinar carne de ave.		Seleccione este programa de cocción si desea cocinar pescado, rajas de salmón.
	Seleccione este programa de cocción si desea cocinar panini/sándwiches		Si selecciona el modo Manual, el indicador será verde y podrá ajustar manualmente el tiempo de cocción. Este modo manual dispone de 4 ajustes de temperatura diferentes (verde, amarillo, naranja y rojo). Consulte la guía de inicio rápido específica.
	Seleccione este programa de cocción si desea cocinar cerdo, salchichas o cordero.		

En caso de duda sobre el modo de cocción que debe utilizar para otros alimentos que no aparezcan aquí recogidos, consulte la «Tabla de cocción para alimentos fuera de los programas», página 127.



11

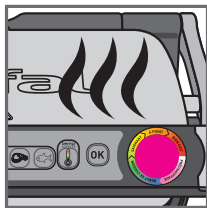


12

11 Pulse el botón «OK»: el aparato comienza el precalentamiento y el indicador de nivel de cocción parpadea en violeta.

Nota: si selecciona un programa por error, vuelva al paso 8.

12 Espere entre 4 y 7 minutos.

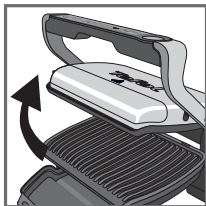


13

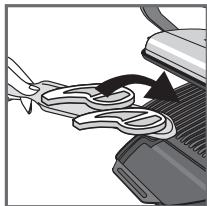
13 Suena una señal sonora y el indicador de grado de cocción deja de parpadear en violeta para señalar que ha terminado el modo de precalentamiento.

Comentario: si el aparato se deja cerrado demasiado tiempo una vez terminado el precalentamiento, el sistema de seguridad desconectará el aparato.

3 Cocción



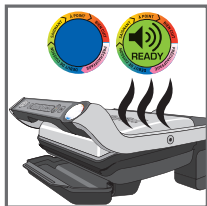
14



15



16



17



18

14-15

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

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

16-17

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

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

Nota: para los alimentos muy delgados, cierre el aparato y espere a que parpadee el botón «OK» y el indicador esté «violeta fijo». Entonces, pulse «OK» para permitir que el aparato reconozca el alimento e iniciar el ciclo de cocción.

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

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

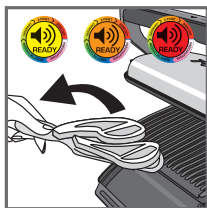
Tenga en cuenta, sobre todo para la carne, que es normal que los resultados de cocción varíen según el tipo, la calidad y el origen del alimento.

ES

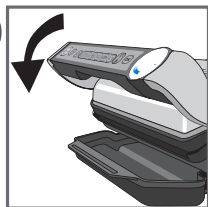
3 Cocción



19



20



21

19-20

Cuando aparezca el color correspondiente al grado de cocción elegido por usted, abra el aparato y retire los alimentos.

21

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

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

Cocción de mayores cantidades de alimentos

Si desea cocinar más alimentos, precaliente nuevamente el aparato (consulte el apartado 2. «Precalentamiento», a partir del punto 9), aunque se trate del mismo tipo de alimento.

Como cocinar más alimentos:

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

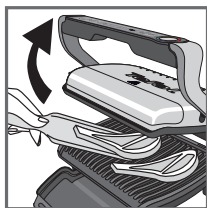
1. Asegúrese de que el aparato esté cerrado y de que no haya alimentos en su interior.
2. Seleccione el modo o programa de cocción apropiado (este paso es necesario aunque el modo de cocción sea el mismo que para los alimentos anteriores).
3. Pulse el botón «OK» para iniciar el precalentamiento. Durante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

Importante:

- Tenga en cuenta que el precalentamiento es obligatorio para cada nueva cantidad de alimentos.

ES

4 Comentarios



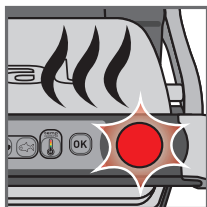
22



23



24



25

Recuerde: antes de iniciar el precalentamiento, asegúrese de que el aparato esté cerrado y de que no haya alimentos en su interior.

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

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

22-23-24

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

25 Función de mantenimiento de calor

Cuando termina el proceso de cocción, el aparato activa automáticamente la función de mantenimiento del calor, el indicador se vuelve rojo y suena un pitido cada 20 segundos. Si se deja el alimento sobre el grill, continuará cocinándose hasta que se enfríen las placas de cocción. Puede detener la señal sonora pulsando el botón «OK».

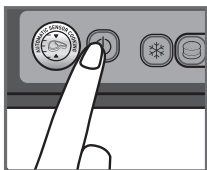
Comentario: el sistema de seguridad desconectará el aparato automáticamente tras un determinado intervalo de tiempo.

Segunda cocción

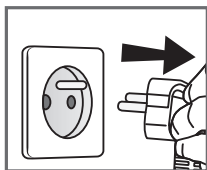
Si desea cocinar otros alimentos, consulte el apartado 21.

ES

5 Limpieza y mantenimiento



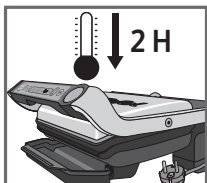
26



27

26 Pulse el interruptor para apagar el aparato.

27 Desconecte el grill.

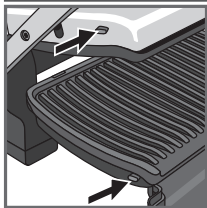
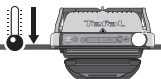


28

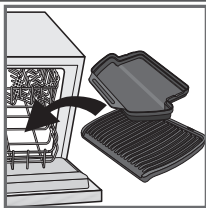
28 Déjelo enfriar durante al menos 2 horas. Para evitar quemaduras accidentales, deje enfriar completamente el grill antes de proceder a su limpieza.

ES

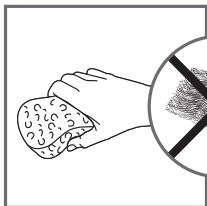
6 Limpieza



29



30



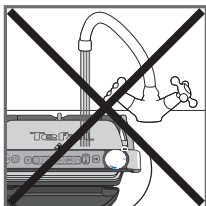
31



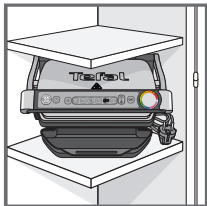
32



33



34



35

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

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

31-32

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

No utilice estropajos metálicos, lana de acero o productos de limpieza abrasivos para limpiar ninguna parte del grill; utilice únicamente estropajos de nailon o no metálicos.

Vacíe la bandeja de recogida de jugos y lávela con agua caliente y un poco de jabón; después séquela cuidadosamente con ayuda de un paño.

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















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

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

Cualquier otra reparación deberá efectuarla un representante del servicio autorizado.

ES

Guía de reparación

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

Un consejo, especialmente para la carne: los resultados de cocción de los programas predefinidos pueden variar según el origen, el corte y la calidad del alimento que se va a cocinar; los programas han sido definidos y probados con alimentos de buena calidad. Igualmente, al cocinar debe tenerse en cuenta el espesor de la carne; no debe cocinar alimentos de más de 4 cm de espesor.

Guía de cocción (programas automáticos)

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

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

Guía de cocción (incluido el modo manual)

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

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

FR	1-15
NL	16-29
DE	30-43
EN	44-57
DA	58-71
SV	72-85
FI	86-99
NO	100-113
ES	114-127
PT	128-141
EL	142-155