

# T-fal<sup>®</sup>

## OptiGrill 4in1

en

fr



Instructions for use - Mode d'emploi

## TABLE OF CONTENTS

• Important safeguards & safety instructions	3
• Product description	9
• Positions and interfaces	10
• Change position	11
• Cooking level indicator	12
• Before first use	13
• 1. Grill position	14
a) Using an automatic program	14
b) Using the manual mode	17
c) Cooking guide	18
• 2. Oven position	19
• 3. Barbecue position	21
• 4. Complete meal position	22
• End of use	23
• Cleaning	24
• Troubleshooting guide	25

## IMPORTANT SAFEGUARDS

en

Operation, maintenance and product installation: for your safety, please refer to the different sections of this manual or the corresponding icons.

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

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electric shock, do not immerse or partially immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.

11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from the wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.

## 14. SAVE THESE INSTRUCTIONS.

# THIS APPLIANCE IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

## Safety instructions

- This appliance is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by an adult responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

- Accessible surface temperatures can be high when the appliance is operating. Never touch the hot surfaces of the appliance, always use the handles.
- Remove all packaging materials, stickers and other accessories from the inside and the outside of the appliance.
- Fully unwind the power cord.
- Check that the electrical installation is compatible with the wattage and voltage stated on the bottom of the appliance.
- CAUTION - To ensure continued protection against risk of electric shock, connect to properly grounded outlets only.
- If cooking plates are damaged, they must not be used.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Never leave the appliance unattended when in use.
- WARNING: Do not heat or pre-heat without the 2 cooking plates inside the grill.
- Certain meats with skin (whole sausages, poultry, etc.) or large pieces of meat can generate spitting oil/juices. This is why we advise you to prick it before cooking with a knife or a fork.
- WARNING: Risks of injuries if you do not use this appliance correctly.
- If you have any problems, contact the authorized after-sales service center or the internet address [www.t-falusa.com](http://www.t-falusa.com) / [www.t-fal.ca](http://www.t-fal.ca).

# Short cord instructions

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

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

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

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

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

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

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

- Check the appliance is stable before use.
- If an accident occurs, rinse the burn immediately with cold water and call a doctor if necessary.
- Cooking fumes may be dangerous for animals which have a particularly sensitive respiratory system, such as birds. We advise bird owners to keep them away from the cooking area.
- When using for the first time, wash the plate(s), pour a little cooking oil on the plate then wipe it with an absorbent kitchen towel.
- Check that both faces of the plate are clean before use.

- Make sure that the cooking plates are stable, well positioned and securely fastened on the appliance.
- To avoid damaging the cooking plates, use them only with the appliance for which they were designed (e.g. do not put them in an oven or on a gas or on an electric hob).
- Only use the cooking plates supplied or purchased from the authorised service centre.
- To avoid damaging the non-stick coating of the cooking plate, always use plastic or wooden utensils.
- Only use parts or accessories provided with the appliance or bought from an Approved-Service Center. Do not use them for other appliances or intention.
- Never leave the appliance plugged in when not in use.
- Never place the appliance underneath a piece of furniture attached to a wall or a shelf or beside flammable materials such as blinds, curtains or drapes.
- To prevent the appliance from overheating, do not place it in a corner or against a wall.
- Never place the appliance directly on a fragile surface (glass table, tablecloth, varnished furniture, etc.) or on a soft surface such as a tea-towel.
- Do not place the appliance on or near slippery or hot surfaces, nor let the cord hang above a heat source (e.g., cook top, gas stove, etc.).
- Do not place cooking utensils on the cooking surfaces of the appliance.
- Never cut directly in the cooking plates.
- Do not place the hot plate under water or on a fragile surface.
- Never transport the product when it is hot or while in operation.
- Do not carry the appliance by the handle or the supply cord.
- Do not use aluminum foil or other objects between the plates and the food being cooked.
- Never insert aluminum foil or any other object between the cooking plates and heating elements.
- Do not cook food in aluminium foil.
- To avoid spoiling your product, do not use flambé recipes in connection with it at any time.
- To maintain the non-stick qualities of the coating, do not allow the appliance to heat when empty beyond the time specified for preheating.
- The cooking plates should never be handled when hot.
- In order to prevent damage to the cooking surface (non-stick coating), never use a scouring pad or scouring powder.
- Do not remove the grease collection tray while cooking. If the grease collection tray becomes full when cooking: let the appliance cool down before emptying.
- Before each use, all components and accessories of this appliance that come into contact with food must be washed.

- Do not consume food that comes into contact with the parts marked with  logo.
- On first use, there may be a slight odor and a little smoke during the first few minutes. In these cases open the window and wait until there is no more smoke or odor.
- The heating element is not to be cleaned. If it is really dirty, wait until it has cooled down and wipe it with a dry cloth.
- The instrument panel is fragile: clean, wipe and dry with a dry, soft cloth only. Do not clean it with a wet sponge as this may damage its functions.
- Store the appliance and the electrical cord in a dry place.

## Environment

### Environment protection first!

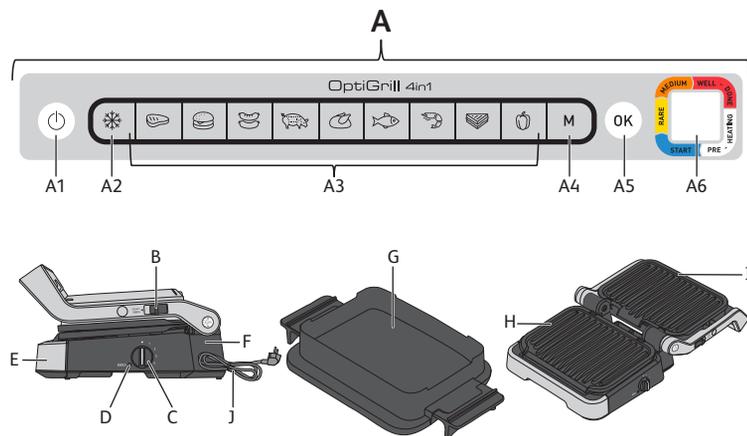


 Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.

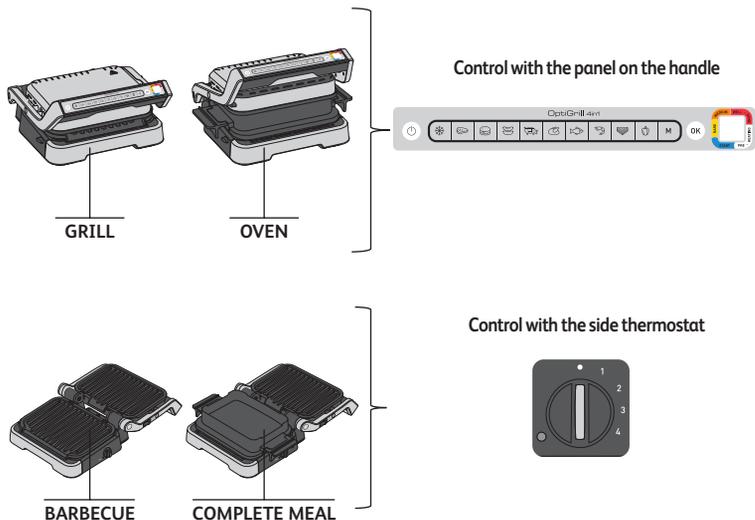
 Leave it at a local civic waste collection point.

## PRODUCT DESCRIPTION

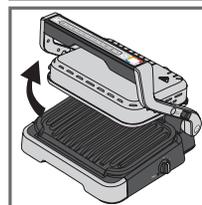
- |  |  |
|--|--|
| <b>A.</b> Control panel  | <b>D.</b> Indicator light for barbecue and complete meal positions |
| <b>A1.</b> On/Off button   | <b>E.</b> Front drip tray  |
| <b>A2.</b> Frozen food function                                    | <b>F.</b> Back drip tray   |
| <b>A3.</b> 9 automatic cooking programs                            | <b>G.</b> Baking tray  |
| <b>A4.</b> Manual mode with 4 temperatures                         | <b>H.</b> Bottom plate   |
| <b>A5.</b> Confirm selection and start preheating                  | <b>I.</b> Top plate  |
| <b>A6.</b> Cooking level indicator                                 | <b>J.</b> Power cord   |
| <b>B.</b> Release latch for barbecue and complete meal positions   |  |
| <b>C.</b> Side thermostat for barbecue and complete meal positions |  |



## POSITIONS AND INTERFACE



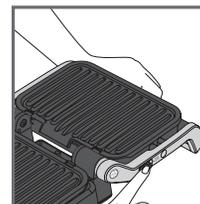
## CHANGE POSITION



### Change to oven position:

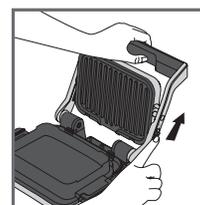
Open the grill, remove the lower grill plate and replace with the baking tray.

**Caution:** The baking tray is placed on the grill without being locked into place.



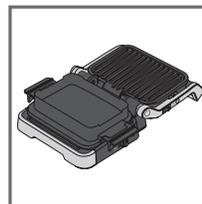
### Change to barbecue position:

When opening the grill, hold the latch up and bring the handle to the 180° open barbecue position.



### Change to complete meal position:

Plug the baking tray in place of the lower plate, then open the grill to the 180° position following the steps above.



**Caution:** Check that the thermostat on the side is on ● before opening the grill in barbecue or complete meal position. If the thermostat is not on ●, the grill will start heating up and will notify you of this with a beep.

## COOKING LEVEL INDICATOR

### Preheating



Flashing white  
coloured light:  
preheating in  
progress

Steady white  
coloured light  
and beeping:  
ready to cook

### Cooking



First  
cooking  
level in  
progress

First  
cooking  
level  
reached

Rare  
level in  
progress

Rare level  
reached

Medium  
level in  
progress

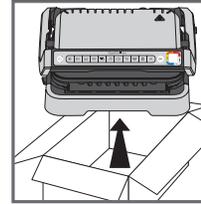
Medium  
level  
reached

Well-  
done  
level in  
progress

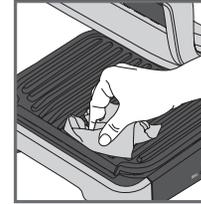
Well-  
done level  
reached

For each automatic program, Optigrill lets you know when your food has reached the desired cooking level. When a cooking level is reached, the grill beeps to notify you.

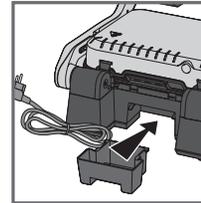
## BEFORE FIRST USE



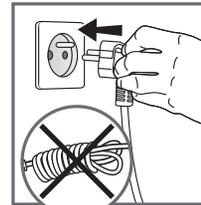
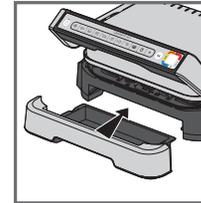
1



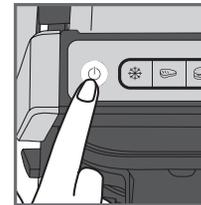
2



3



4



5

1. Remove all packaging materials, stickers and accessories from the inside and the outside of the appliance. Additional colour ring stickers are provided. You can stick your preferred language on the original colour ring.
2. Before using for the first time, thoroughly clean the plates with warm water and a little dishwashing liquid, rinse and dry thoroughly.
3. Position the removable drip trays at the front and at the back of the appliance.
4. Make sure that the upper and lower plates are correctly positioned in the product. Do not activate preheating without the plates. Connect the appliance to the mains supply (the cable must be completely unwound).
5. Press the on/off button.  
**Caution** : Make sure there is no food between the plates

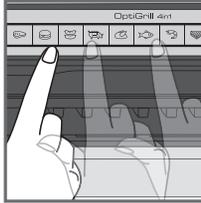
# 1. GRILL POSITION

## A) USING AN AUTOMATIC PROGRAM

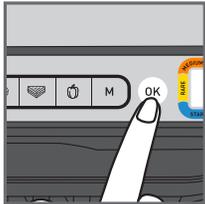
9 automatic programs:  
red meat, burger, sausage, pork, chicken, fish,  
seafood, sandwich, pepper



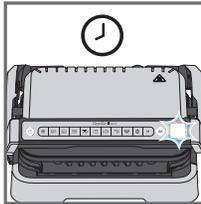
1



2



3



4



5

1. If the food you wish to cook is frozen, press the corresponding button. This function is only available when cooking with the automatic programs, not in manual mode.

2. Select the appropriate cooking program according to the type of food you wish to cook.  
**Tip, especially for meat:** The cooking results on the automatic programs may vary depending on origin, cut and quality of the food being cooked, the programs have been set and tested for good quality food.

Similarly, the thickness of the meat must be taken into account during cooking; you should not cook foods with a thickness greater than 4 cm.  
If you are uncertain about which cooking program to use, please refer to the cooking guide page 13.

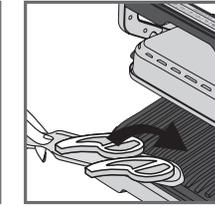
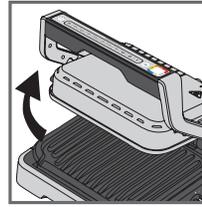
3. Press the "OK" button: the appliance starts preheating and the cooking level indicator flashes white.

**NB:** If you have selected the wrong program, turn off the appliance and repeat the steps.

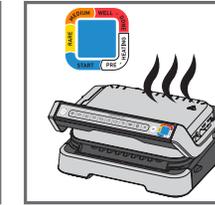
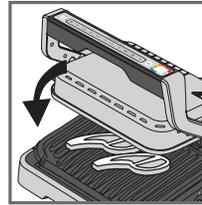
4. Wait for preheating to be complete.

5. When the level indicator stops flashing white and the grill beeps, the preheating is complete, the grill is ready to cook.  
**Comments:** At the end of preheating, if the appliance remains closed, the safety system will turn off the appliance after a while.

# 1. GRILL POSITION



6



7



8

6. Open the grill and place the food on the cooking plate.

**Comments:** If the appliance remains open for too long, the safety system will turn off the appliance automatically after a while.

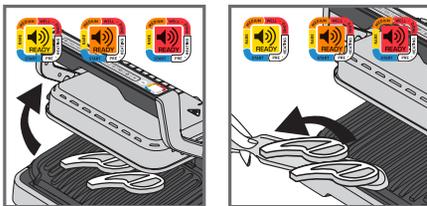
7. Close the appliance to start the cooking cycle. The cooking level indicator turns blue to indicate the cooking is in progress (for the best results, do not open or move your food during the cooking process). The appliance automatically adjusts the cooking cycle (time and temperature) according to the food thickness and quantity.

**Note for very thin pieces of food:** Close the appliance, the button OK will flash and the indicator will stay steady white until you press OK. Press OK to ensure the appliance recognizes the food and that the cooking cycle starts.

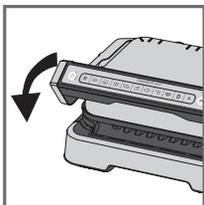
8. According to the level of cooking, the indicator light changes color. While cooking is in progress, a beep alerts you each time a cooking level is reached. When the indicator light is yellow with a beep, food is rare, orange with a beep, food is medium and red with a beep, food is well done.

**N.B.:** If you like your meat very rare, remove the meat when the cooking level indicator reaches steady blue.  
Please note, especially on meat, it is normal that cooking results vary depending on type, quality and origin of food.

## 1. GRILL POSITION



9



10

### Keep warm function

Once the red level is reached, the cooking is finished, the appliance automatically activates the keep warm function, the indicator light is red, and the device begins to beep every 20 seconds. If food is left on the grill, it will continue to cook while the cooking plates cool. You may deactivate the beep by pressing the button "OK".

**Note:** The security system will power off the appliance automatically after a while.

### Cooking a second batch straight away:

Once your first batch of food has finished cooking:

- Make sure that the appliance is closed, and that no food is remaining inside.
- Select the cooking program (this step is necessary even if the program is the same as for the foods you have just finished cooking).
- Press the button "OK" to begin preheating. While preheating, the color level indicator will flash white.
- Once preheating is complete, the appliance will beep, and the indicator light will be steady white.
- The appliance is ready to be used once preheating is complete. Open the grill and place the food inside the appliance.

### Important:

- Please note that preheating is required for each new batch. Before preheating, make sure that the appliance is closed, and that no food is remaining inside. Wait for preheating to finish before opening the grill and placing food inside.
- If the new preheating cycle is activated immediately after the end of the previous cycle, the preheating time will be reduced.

- When the color corresponding to your desired cooking level becomes steady and the beep sounds, open the appliance and remove your food.

**Note:** If you want to cook food to different personal tastes, open the grill and remove the food when it has reached the desired level and then close the grill and continue cooking the other food. The program will continue its cooking cycle until it reaches the final level.

- When finished cooking, remove food and close the appliance. The control panel will light up and set itself to 'choice of program' mode.

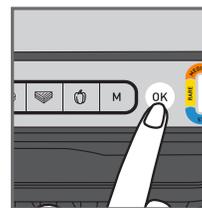
**Comment:** The security system will turn off automatically after a while if no program selection is made

## 1. GRILL POSITION

### B) USING THE MANUAL MODE



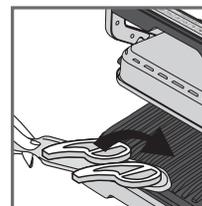
1



2



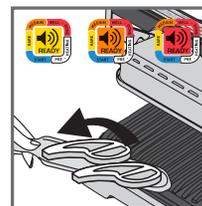
3



4



5



6

- Select the manual mode and the cooking temperature by clicking on M several times until the colour matches your desired temperature:

	110-125°C 230-260°F
	180-195°C 360-380°F
	220-235°C 430-455°F
	255-275°C 490-530°F

- Press OK to start preheating. The cooking level indicator flashes with the selected colour : preheating in progress. Wait until preheating is finished.
- When the desired temperature is reached, the light stops flashing and the grill beeps: the grill is ready to cook.
- You can adjust the temperature during cooking.
- Watch the food cook and remove it when you consider it cooked as desired.

# 1. GRILL POSITION

## C) COOKING GUIDE

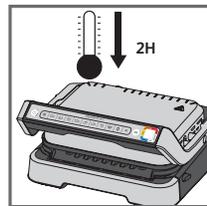
### 9 AUTOMATIC COOKING PROGRAMS

	COOKING LEVEL INDICATOR			
				
 BEEF	Very rare (Blue)	Rare	Medium	Well-done
 BURGER	-	Rare	Medium	Well-done
 SAUSAGE	-	-	-	Well-done
 PORK	-	-	-	Well-done
 CHICKEN	-	-	-	Well-done
 FISH	-	Medium	Medium well	Well-done
 SEAFOOD	-	Medium	Medium well	Well-done
 SANDWICH	-	Lightly cooked	Grilled	Crispy
 PEPPER	-	-	Lightly grilled	Grilled

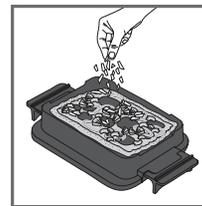
### MANUAL MODE IN GRILL POSITION

	 180-195°C 360-380°F	 220-235°C 430-455°F	 255-275°C 490-530°F
POTATOES			
ZUCCHINI / SQUASH			
EGGPLANT			
TOMATOES			
ASPARAGUS			
MUSHROOMS			
ONIONS			
BROCOLI			
BABY CARROTS			
FENNEL			
SWEET POTATOES			
APPLE SLICES			
PINEAPPLE			
PEACH			

# 2. OVEN POSITION



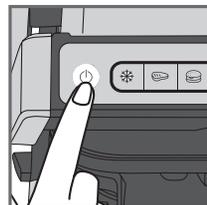
1



2



3



4



5



6



7

- If your OptiGrill is already on and you want to use the baking tray, unplug the grill and let it cool down for at least 2 hours.
- Put the ingredients in the baking tray.
- Open the grill, remove the lower grill plate and replace with your baking tray.  
**CAUTION:** Be careful that upper grill plate is correctly installed in the appliance.
- Close the grill and press the On/Off button.
- Select the manual mode and the cooking temperature by clicking on M several times until the colour matches your desired temperature:

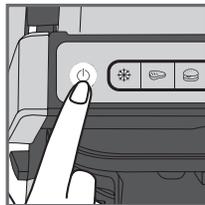
	85-110°C 185-230°F
	150-165°C 300-330°F
	190-205°C 374-400°F
	240-255°C 465-490°F

- Begin preheating by pressing the OK button.
- When the desired temperature is reached, the grill will beep, and the cooking process will begin.

## 2. OVEN POSITION



8



9

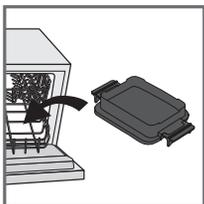
8. You can adjust the temperature during the cooking progress.
9. Watch the food cook. When you consider it cooked as desired, end the cooking by pressing the ON/OFF button. All buttons switch off, the grill stops heating/cooking.
10. Open the grill and remove the baking tray from the grill using its handles.

**CAUTION:** Hot surfaces, the use of gloves is recommended. The baking tray is hot, make sure to place it on an adapted surface.

11. The baking tray can go in the dishwasher.

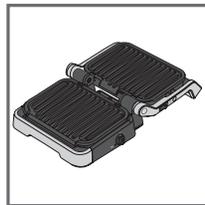


10

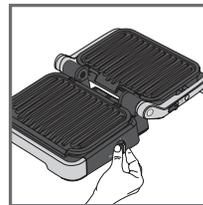


11

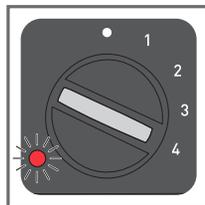
## 3. BARBECUE POSITION



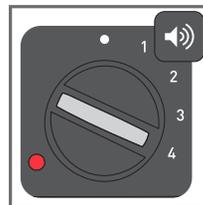
1



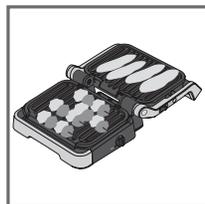
2



3



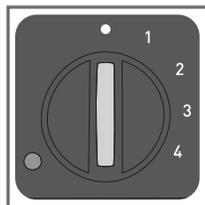
4



5



6



7

1. Open the grill in barbecue position. The cooking is managed with the side thermostat.
2. Select the desired temperature setting. The thermostat sets the same cooking temperature for both plates:

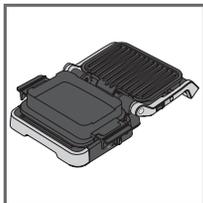
• thermostat off	
1:	80-100°C 175-210°F
2:	130-160°C 265-320°F
3:	160-190°C 320-375°F
4:	180-220°C 355-430°F

3. The side light indicator flashes red during preheating.
4. When the light indicator becomes steady red and the grill beeps, the grill is ready to use.
5. Add food on the grill.
6. Watch the food cook and remove it once it is done.
7. Turn off the appliance by setting the thermostat to •.

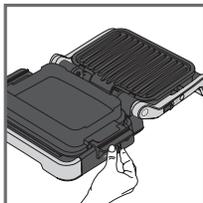
### Comments:

- You can change the temperature during cooking. If it is changed during cooking, the grill will adjust the temperature to the new setting.
- If you cook food on one plate only, use the top one.

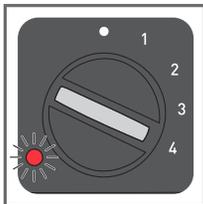
## 4. COMPLETE MEAL POSITION



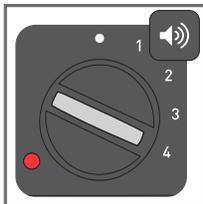
1



2



3



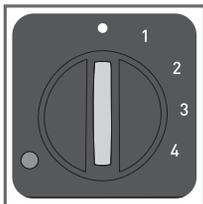
4



5



6



7

- Put the grill in complete meal position. The cooking is managed with the side thermostat.
- Select the desired temperature setting. The thermostat controls the cooking temperature for both plates.

• thermostat off	
1:	80-100°C 175-210°F
2:	130-160°C 265-320°F
3:	160-190°C 320-375°F
4:	180-220°C 355-430°F

- The side light indicator flashes red during preheating.
- When the light indicator becomes steady red and the grill beeps, the grill is ready to use.
- Add food on the grill and in the baking tray.
- Watch the food cook and remove it once it is done.
- Turn off the appliance by setting the thermostat to •.

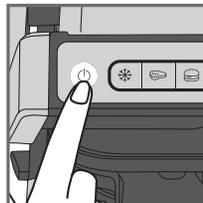
### Comment:

- You can change the temperature during cooking. If it is changed during cooking, the grill will adjust the temperature to the new setting.

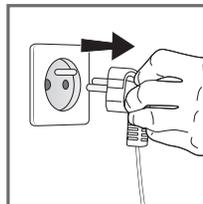
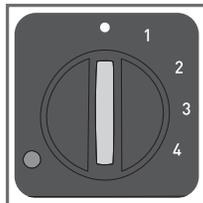
### Tips:

If your side dish takes longer to cook than what you're grilling, you can also start cooking in oven position. If you are doing this, please refer to page 14 and follow steps 1 to 7. When the food is cooked as desired, open your grill in barbecue position. The grill automatically switches to the thermostat on the side. Choose the desired temperature setting using the thermostat. When the grill plate has preheated, put the food on it.

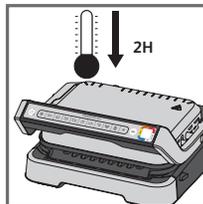
## END OF USE



1

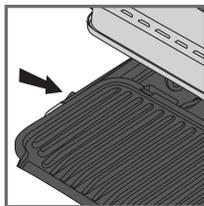


2



3

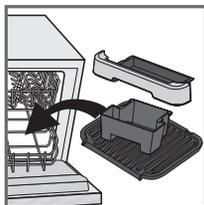
- Turn off the appliance:
  - Press the on/off button on the handle in grill/oven positions.
  - Set the side thermostat to • in barbecue/ complete meal positions.
- Unplug the appliance from outlet.
- Allow to cool for at least 2 hours. To avoid accidental burns, allow grill to cool thoroughly before cleaning.



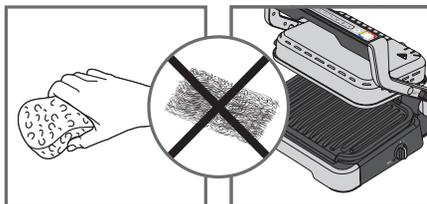
1



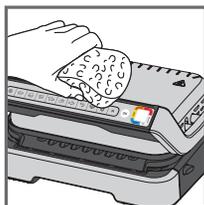
2



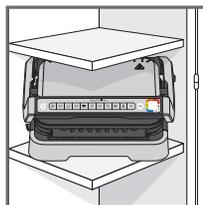
3



4



5



6

- Before cleaning, unlock and remove the plates, drip trays, and baking tray to prevent damage to the cooking surface. Drain the juice drip trays and wash them in mild soapy water, then dry thoroughly with a paper towel.
- Do not immerse the body of grill in water or any other liquid.
- The appliance and its cord cannot be placed in the dishwasher. The heating elements, visible and accessible parts, should not be cleaned after removing the plates. If they are very dirty, wait until the appliance has completely cooled down and clean them with a dry cloth.
- If you do not wish to wash the cooking plates, drip trays, and baking tray in the dishwasher, use hot water and a little washing up liquid to clean, then rinse thoroughly to remove any residue. Wipe them carefully with a paper towel.  
Do not use metal scouring pads, steel wool or abrasive cleaners to clean any part of the grill, use only nylon or non-metallic cleaning pads.
- To clean the grill cover, wipe with a warm, wet sponge and dry with a soft, dry cloth.
- Always make sure the grill is clean and dry before storing.

Any repairs must be carried out by an approved service representative.

# Troubleshooting guide

Problem	Cause	Solution
Button <b>M</b> <b>blinking</b> + Indicator light <b>solid blue</b> + Button <b>OK</b> <b>blinking</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Switching on the appliance or starting an automatic cooking cycle with food and without plates preheating (manual mode is automatically activated).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>2 possible options:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>Choose the temperature setting by pressing the <b>M</b> button and then press <b>OK</b>. Allow to cook, but you must monitor the cooking (manual mode).</li> <li>stop the appliance, remove the food, close the appliance properly, re-program the appliance and wait until end of preheating.</li> </ul> </li> </ul>
The appliance stops during the cycle of pre-heating or cooking.	<ul style="list-style-type: none"> <li>The appliance has been kept open for too long while cooking.</li> <li>The appliance has been idle too long after the end of warm up or keep warm.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Disconnect the appliance from the outlet and leave for 2-3 mins., restart the process. The next time you use the appliance, make sure you open and close it quick for best cooking results. If the problem occurs again contact your local customer service.</li> </ul>
The indicator light <b>will blink purple</b> + Button <b>OK</b> / <b>OK</b> / <b>OK</b> <b>blinking</b> + Intermittent beeping The device does not beep.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Appliance failure.</li> <li>Appliance stored or used in a room that is too cold.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Disconnect and reconnect your appliance and immediately restart a preheat cycle. If the problem persists, contact your Customer Service.</li> </ul>
The indicator light <b>will blink purple</b> + Button <b>OK</b> <b>blinking</b> + Continuous beeping	<ul style="list-style-type: none"> <li>Appliance failure.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Unplug the appliance and contact customer service.</li> </ul>
After preheating, I placed the food inside and closed the appliance. The indicator light stays white and cooking does not begin.	<ul style="list-style-type: none"> <li>The quantity of food inside the appliance is greater than 4 cm.</li> <li>The grill was not opened completely when placing the food inside.</li> <li>The appliance does not detect food inside <b>The quantity of food is insufficient, "OK" is blinking.</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>The quantity of food should not exceed 4 cm.</li> <li>Open the grill completely and close it again.</li> <li>Confirm cooking activation by pressing the button <b>OK</b>.</li> </ul>
The appliance will activate in manual mode + The indicator light <b>will blink red</b> . + button <b>M</b> temp control and <b>OK</b> light fixed	<ul style="list-style-type: none"> <li>Preheating time was cut short.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Monitor the cooking periodically (for use in manual mode). Or</li> <li>Stop the grill, remove food, close the grill, select the new cooking program you wish to use and wait for the preheating cycle to finish.</li> </ul>

## TABLE DES MATIÈRES

• Précautions importantes et consignes de sécurité	27
• Description du produit	33
• Positions et interfaces	34
• Changement de position	35
• Indicateur du niveau de cuisson	36
• Avant la première utilisation	37
• 1. Position grill	38
a) Utilisation d'un programme automatique	38
b) Utilisation du mode manuel	41
c) Guide de cuisson	42
• 2. Position four	43
• 3. Position barbecue	45
• 4. Position repas complet	46
• Fin de cuisson	47
• Nettoyage	48
• Guide de dépannage	49

## PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

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

1. Lisez le mode d'emploi en entier.
2. Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
3. Pour vous protéger d'un risque de décharge électrique, n'immergez pas le cordon d'alimentation, les fiches ou l'appareil dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil électrique est utilisé par des enfants ou à leur portée.
5. Débranchez l'appareil si vous ne l'utilisez pas ou avant de le nettoyer. Laissez refroidir l'appareil avant de monter ou de démonter des pièces, et avant de le nettoyer.
6. N'utilisez aucun appareil dont le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé, s'il fonctionne mal, s'il a été échappé ou endommagé de quelque manière que ce soit. Retournez l'appareil à un centre de service autorisé en vue d'un examen ou d'une réparation.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil pourrait causer des blessures.
8. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.

9. Ne laissez pas pendre le cordon du bord d'une table ou d'un plan de travail, et ne le laissez pas en contact avec toute surface chaude.
10. Ne posez pas cet appareil sur une cuisinière à gaz ou électrique ou près de celle-ci ni dans un four chauffé.
11. Des précautions particulières doivent être prises lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
12. Branchez toujours la fiche sur l'appareil en premier, puis le cordon sur la prise murale. Pour débrancher l'appareil, appuyez sur le bouton de commande «off», puis débranchez-le de la prise murale.
13. N'utilisez l'appareil que pour l'usage pour lequel il a été conçu.

## 14. CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

### CET APPAREIL EST CONÇU POUR UN USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT.

#### Consignes de sécurité

- Cet appareil n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :
  - dans les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
  - dans les fermes ;
  - par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
  - dans les environnements de type chambres d'hôtes.

- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes ne possédant pas d'expérience ou de connaissances, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Une supervision des enfants est nécessaire pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne. Ne touchez jamais les surfaces chaudes de l'appareil, utilisez toujours les poignées.
- Enlever tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.
- Dérouler entièrement le cordon.
- Assurez-vous que l'installation électrique est compatible avec la puissance et la tension indiquées sous l'appareil.
- MISE EN GARDE - Pour assurer une protection continue contre un risque de décharge électrique, ne branchez l'appareil que sur des prises mises à la terre adéquatement.
- Si les plaques sont endommagées, ne pas les utiliser.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en marche au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance si vous l'utilisez.
- AVERTISSEMENT : ne pas faire chauffer ou préchauffer le gril sans les 2 plaques à l'intérieur.

- Certains aliments comportant une peau superficielle (saucisses entières, langue, volaille) ou de gros morceaux de viande peuvent générer des éclaboussures en emprisonnant des liquides bouillants. C'est pourquoi nous vous conseillons de les piquer avant cuisson à l'aide d'un couteau ou d'une fourchette.
- **AVERTISSEMENT** : Risques de blessures en cas de mauvaise utilisation de l'appareil.
- Si vous avez des problèmes, joignez un service après-vente autorisé ou allez à l'adresse Internet suivante : [www.t-fal.ca](http://www.t-fal.ca).

## Instructions concernant le cordon court d'alimentation

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

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

Si vous utilisez une rallonge :

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

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

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

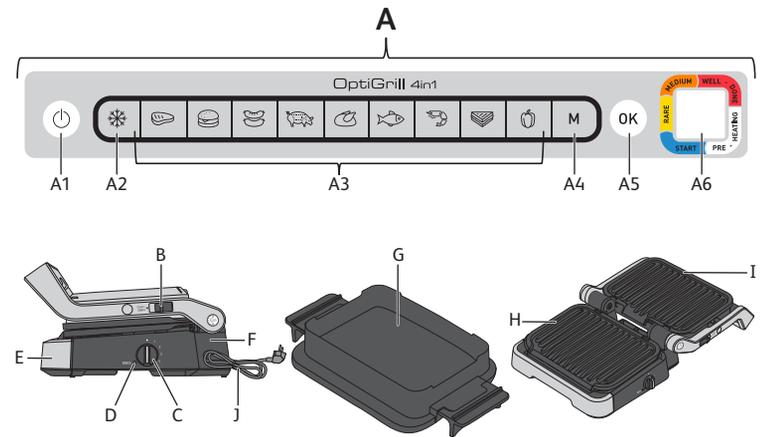
Notre société étant dotée d'une politique de recherche et développement permanente, elle pourrait donc modifier ces produits sans préavis.

- Vérifier que l'appareil soit bien stable avant utilisation.
- En cas d'accident, rincez immédiatement la brûlure à l'eau froide et appelez un médecin au besoin.
- Les fumées de cuisson pourraient être dangereuses pour des animaux ayant un système respiratoire particulièrement sensible, comme les oiseaux. Nous conseillons aux propriétaires d'oiseaux de les éloigner du lieu de cuisson.
- Lors de la première utilisation, lavez les plaques ; versez un peu d'huile sur les plaques et essuyez-les avec un chiffon doux.
- Vérifier que les deux faces de la plaque soient bien nettoyées avant utilisation.
- Veiller à ce que les plaques soient stables, bien positionnées et bien clipsées sur la base de l'appareil.
- Pour éviter de détériorer les plaques, utiliser 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...).
- N'utiliser que les plaques fournies ou acquises auprès du centre de service agréé.
- Pour préserver le revêtement de la plaque de cuisson, utilisez toujours des ustensiles en 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.
- Ne laissez jamais l'appareil branché lorsqu'il n'est pas utilisé.
- 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.
- Pour empêcher l'appareil de surchauffer, ne le mettez pas dans un coin ou près d'un mur.
- Ne jamais placer votre appareil directement sur un support fragile (table en verre, nappe, meuble verni...) ou sur un support souple, de type nappe plastique.
- Ne pas placer l'appareil sur ou près de surfaces glissantes ou chaudes ; ne jamais laisser le cordon pendre au-dessus d'une source de chaleur (plaques de cuisson, cuisinière à gaz...).
- Ne posez aucun ustensile de cuisson sur les surfaces de cuisson de l'appareil.
- Ne pas couper directement sur la plaque.
- Ne passez pas la plaque chaude sous l'eau et ne la posez pas sur une surface fragile.

- Ne jamais transporter le produit lorsqu'il est chaud ou en fonctionnement.
- Ne pas porter l'appareil par la poignée ou le cordon électrique.
- N'utilisez jamais une feuille d'aluminium ou tout autre objet entre la plaque et les aliments à cuire.
- Ne jamais interposer de feuille d'aluminium ou tout autre objet entre les plaques et les résistances.
- Ne faites pas de cuisson en papillote.
- Pour éviter toute dégradation de votre produit, ne jamais l'utiliser pour préparer des recettes flambées.
- Pour conserver les qualités anti-adhésives du revêtement, ne pas laisser chauffer à vide au delà du temps prévu par le préchauffage.
- Les plaques ne doivent jamais être manipulées à chaud.
- Ne jamais utiliser d'éponge métallique, ni de poudre à récurer afin de ne pas endommager la surface de cuisson (revêtement antiadhésif).
- Ne retirez pas le tiroir de récupération de graisses pendant la cuisson. S'il se remplit durant la cuisson, laissez refroidir l'appareil avant de le vider.
- Avant chaque utilisation, tous les composants et accessoires du produit entrant en contact avec les aliments doivent être lavés.
- Tout aliment liquide ou solide entrant en contact avec les pièces marquées du logo  ne doit pas être consommé.
- À la première utilisation, un léger dégagement d'odeur et de fumée peut se produire pendant les premières minutes. Dans ce cas, ouvrez la fenêtre jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'odeur ou de fumée.
- La résistance ne se nettoie pas. Si elle est vraiment sale, attendre son complet refroidissement et la frotter avec un chiffon sec.
- Le tableau de bord est un élément fragile : le nettoyer, l'essuyer et le sécher, uniquement avec un chiffon sec et doux. Ne pas le nettoyer avec une éponge mouillée, cela risquerait d'endommager ses fonctions.
- Ranger l'appareil et le cordon électrique dans un endroit sec.

## DESCRIPTION DU PRODUIT

- |   |  |
|---|--|
| <p>A. Tableau de commande<br/> <b>A1.</b> Marche/Arrêt<br/> <b>A2.</b> Fonction aliment congelé<br/> <b>A3.</b> 9 programmes automatiques<br/> <b>A4.</b> Mode manuel 4 températures<br/> <b>A5.</b> Validation du choix et démarrage du préchauffage<br/> <b>A6.</b> Indicateur du niveau de cuisson</p> <p>B. Loquet de déverrouillage pour positions barbecue &amp; repas complet</p> <p>C. Thermostat latéral pour positions barbecue &amp; repas complet</p> | <p>D. Voyant de contrôle pour positions barbecue &amp; repas complet<br/> <b>E.</b> Bac à jus avant<br/> <b>F.</b> Bac à jus arrière<br/> <b>G.</b> Accessoire four<br/> <b>H.</b> Plaque inférieure<br/> <b>I.</b> Plaque supérieure<br/> <b>J.</b> Cordon d'alimentation</p> |
|---|--|



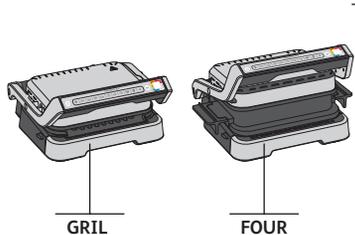
## Environnement

### 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 pour que son traitement soit effectué.

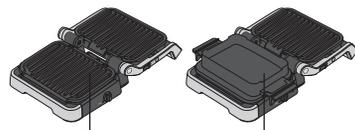
## POSITIONS ET INTERFACES



GRIL

FOUR

Contrôle de l'appareil avec le tableau de commande dans la poignée



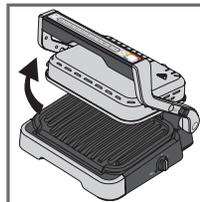
BARBECUE

REPAS COMPLET

Contrôle de l'appareil avec le thermostat latéral



## CHANGEMENT DE POSITION



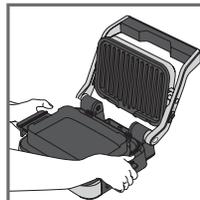
**Pour mettre en position four :**  
Ouvrez le grill, retirez la plaque inférieure et remplacez-la par l'accessoire four.

**Attention :** l'accessoire four se pose sur le grill sans verrouillage.

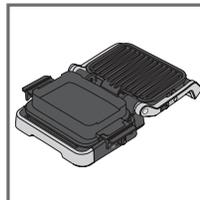


**Pour mettre en position barbecue :**

En ouvrant le grill, maintenez le loquet soulevé et accompagnez la poignée jusqu'à la position barbecue.



**Pour mettre en position repas complet :**  
Placez l'accessoire four à la place de la plaque inférieure et ouvrez à 180° en suivant les étapes ci-dessus.



**Attention :** Vérifiez que le thermostat latéral est sur • avant d'ouvrir en barbecue ou position repas complet. Si le thermostat n'est pas sur •, le grill commencera à chauffer et vous avertira avec un signal sonore.

## INDICATEUR DU NIVEAU DE CUISSON

### Préchauffage



Couleur  
blanche  
dignotante:  
préchauffage  
en cours



Couleur  
blanche fixe  
avec signal  
sonore:  
prêt à cuire

### Cuisson



Premier  
niveau de  
cuisson  
en cours

Premier  
niveau de  
cuisson  
atteint

Niveau  
saignant  
en cours

Niveau  
saignant  
atteint

Niveau  
à point  
en  
cours

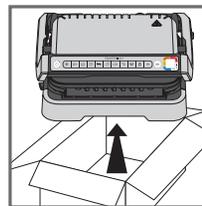
Niveau à  
point  
atteint

Niveau  
bien cuit  
en cours

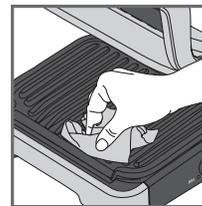
Niveau  
bien cuit  
atteint

Pour les différents programmes automatiques, Optigrill vous informe lorsque le niveau de cuisson désiré est atteint. Lorsqu'un niveau de cuisson est atteint, l'indicateur de cuisson devient fixe et le gril émet un signal sonore pour vous avertir.

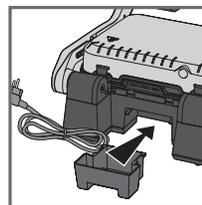
## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



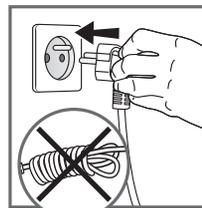
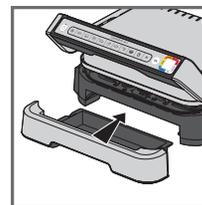
1



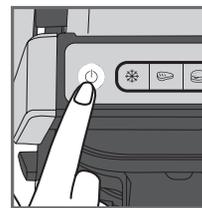
2



3



4



5

1. Enlevez tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil. Des anneaux coloriels additionnels sont fournis pour l'indicateur de cuisson. Vous pouvez coller l'anneau avec la langue que vous souhaitez sur l'anneau de cuisson d'origine.
2. Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement les plaques avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle, rincez et séchez soigneusement.
3. Installez les bacs à jus à l'avant et à l'arrière de l'appareil.
4. Assurez-vous que les plaques supérieure et inférieure sont correctement positionnées dans le produit. Ne démarrez pas le préchauffage sans plaques. Branchez l'appareil sur le secteur (le cordon doit être entièrement déroulé).
5. Appuyez sur le bouton marche / arrêt  
**Attention** : Assurez vous qu'il n'y a pas d'aliments entre les plaques.

# 1. POSITION GRIL

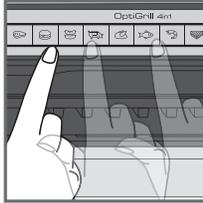
## A) UTILISATION D'UN PROGRAMME AUTOMATIQUE

9 programmes automatiques :

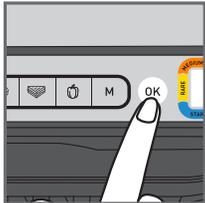
viande rouge, steak haché, saucisse, porc, poulet, poisson, fruits de mer, sandwich, poivron



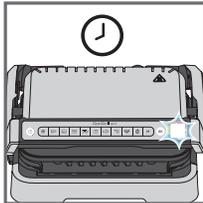
1



2



3



4



5

1. Si l'aliment à cuire est congelé, appuyez sur le bouton correspondant. Cette fonction fonctionne uniquement avec les programmes automatiques, pas en mode manuel.

2. Sélectionnez le programme de cuisson approprié en fonction du type d'aliment à cuire.

**Conseil, notamment pour la viande :** les résultats de cuisson des programmes automatiques peuvent varier selon l'origine, la découpe 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 programme de cuisson à utiliser, reportez-vous au guide de cuisson.

3. Appuyez sur le bouton « OK » : l'appareil commence le préchauffage et l'indicateur de niveau de cuisson clignote blanc.

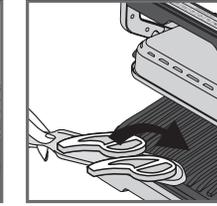
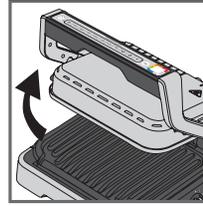
**Remarque :** si vous sélectionnez un programme par erreur, éteignez l'appareil et recommencez les étapes précédentes.

4. Attendez que le préchauffage soit fini.

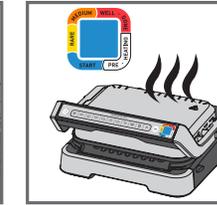
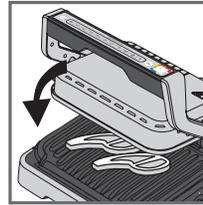
5. Un signal sonore retentit et l'indicateur du degré de cuisson cesse de clignoter blanc pour signaler que le préchauffage est terminé.

**Commentaire :** si l'appareil demeure fermé trop longtemps une fois le préchauffage terminé, le système de sécurité mettra l'appareil hors tension après un certain temps.

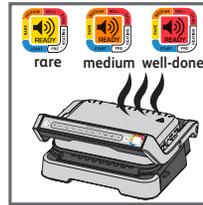
# 1. POSITION GRIL



6



7



8

6. Ouvrez le 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 après un certain temps.

7. Fermez l'appareil pour débuter le cycle de cuisson. L'indicateur du degré de cuisson est en cours (pour obtenir de meilleurs résultats, évitez d'ouvrir l'appareil ou de déplacer vos aliments pendant la cuisson). L'appareil sélectionne automatiquement le cycle de cuisson (temps et température) selon la quantité et l'épaisseur des aliments.

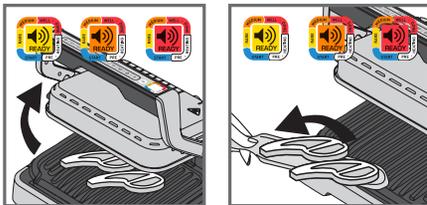
**Remarque pour les aliments très fins :**

Le bouton "OK" clignote et l'indicateur reste blanc fixe. Appuyez alors sur "OK" pour s'assurer que l'appareil reconnaisse bien l'aliment et que le cycle de cuisson démarre.

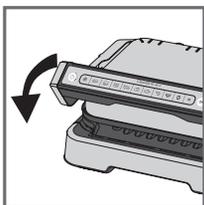
8. Selon le niveau de cuisson, l'indicateur change de couleur. Pendant que la cuisson est en cours, un signal sonore vous indique lorsqu'un nouveau niveau est atteint. Lorsque l'indicateur est jaune fixe et accompagné d'un signal sonore, votre aliment est saignant, orange fixe avec signal sonore, l'aliment est à point, rouge fixe avec signal sonore l'aliment est bien cuit.

**Remarque :** pour obtenir un degré de cuisson « bleu », retirez la viande quand l'indicateur de degré de cuisson devient bleu fixe. 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.

## 1. POSITION GRIL



9



10

### Fonction de maintien au chaud

Lorsque le niveau rouge est atteint, la cuisson est terminée, l'appareil active automatiquement la fonction de maintien au chaud, l'indicateur devient rouge et un signal sonore retentit toutes les 20 secondes. Si l'aliment est laissé sur le gril, il continuera de 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 temps.

### Enchaîner sur une deuxième cuisson :

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

- Assurez-vous que l'appareil est fermé et qu'il n'y a pas d'aliments à l'intérieur.
- Sélectionnez le programme de cuisson approprié (cette étape est nécessaire même si le programme est le même que pour les aliments précédents).
- Appuyez sur le bouton « OK » pour commencer le préchauffage. Pendant le préchauffage, l'indicateur du degré de cuisson clignote blanc.
- Une fois le préchauffage terminé, un signal sonore retentit et l'indicateur du degré de cuisson devient blanc fixe.
- L'appareil est prêt à être utilisé une fois le préchauffage terminé. Ouvrez le gril et mettez les aliments sur la plaque.

### Important :

- Veuillez noter que le préchauffage est obligatoire pour chaque nouvelle cuisson. 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 que le préchauffage soit terminé avant d'ouvrir le gril et de mettre des aliments à l'intérieur.
- Si le nouveau cycle de préchauffage est lancé immédiatement après la fin du cycle précédent, le temps de préchauffage sera plus court.

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

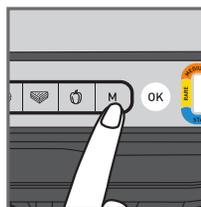
En fonction des préférences personnelles ouvrez le gril et retirez les aliments ayant atteint le degré de cuisson souhaité, puis refermez le gril pour poursuivre la cuisson des autres aliments. Le programme poursuivra le cycle de cuisson jusqu'au degré final.

10. Lorsque la cuisson est terminée, retirez les aliments et fermez l'appareil. Le tableau de commandes s'allume et se met en mode « Sélection de programme ».

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

## 1. POSITION GRIL

### B) UTILISATION DU MODE MANUEL



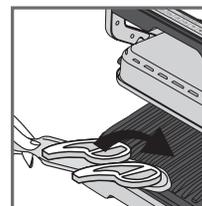
1



2



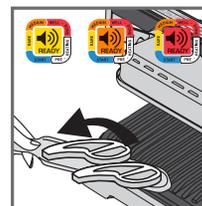
3



4



5



6

- fr
- Sélectionnez le mode manuel et la température de cuisson en cliquant sur M à plusieurs reprises jusqu'à ce que la couleur désirée s'affiche :

	110-125°C 230-260°F
	180-195°C 360-380°F
	220-235°C 430-455°F
	255-275°C 490-530°F

- Appuyez sur OK pour démarrer le préchauffage. L'indicateur de niveau de cuisson clignote de la couleur choisie : préchauffage en cours. Attendez la fin du préchauffage.
- Quand la température choisie est atteinte, l'indicateur arrête de clignoter et un signal sonore retentit : le gril est prêt à cuire
- Placez la nourriture sur le gril, la cuisson démarre.
- Vous pouvez ajuster la température pendant la cuisson.
- Surveillez la nourriture et retirez-la du gril lorsque la cuisson vous convient.

# 1. POSITION GRIL

## C) GUIDE DE CUISSON

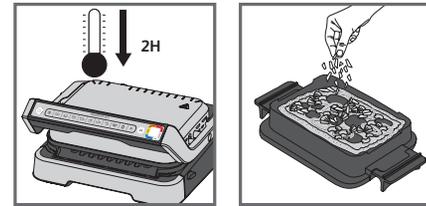
### 9 PROGRAMMES AUTOMATIQUES

	INDICATEUR DU NIVEAU DE CUISSON			
				
 BOEUF	Bleu	Saignant	A point	Bien cuit
 STEAK HACHÉ	-	Saignant	A point	Bien cuit
 SAUCISSE	-	-	-	Bien cuit
 PORC	-	-	-	Bien cuit
 POULET	-	-	-	Bien cuit
 POISSON	-	A point	A point plus	Bien cuit
 FRUITS DE MER	-	A point	A point plus	Bien cuit
 SANDWICH	-	Légèrement cuit	Toasté	Croustillant
 POIVRON	-	-	Croquant	Fondant

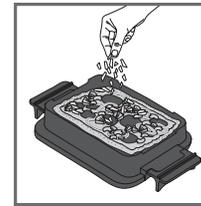
### MODE MANUEL EN POSITION GRIL

	 180-195°C 360-380°F	 220-235°C 430-455°F	 255-275°C 490-530°F
POMME DE TERRE			
COURGETTES			
AUBERGINES			
TOMATES			
ASPERGES			
CHAMPIGNONS			
ONIONS			
BROCOLI			
CAROTTES			
FENOUIL			
PATATES DOUCES			
POMMES EN RONDELLES			
ANANAS			
PÊCHE			

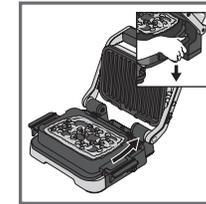
# 2. POSITION FOUR



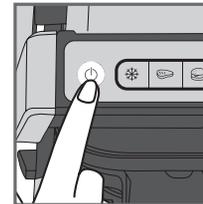
1



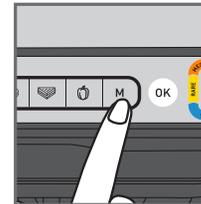
2



3



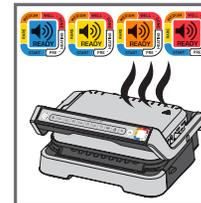
4



5



6



7

1. Si votre Optigrill est déjà en marche et que vous voulez utiliser votre accessoire four, débranchez le gril et laissez-le refroidir pendant au moins 2 heures.
2. Mettez les ingrédients dans l'accessoire four.
3. Ouvrez le gril, retirez la plaque de cuisson inférieure et remplacez la par votre accessoire four.  
**ATTENTION :** Veillez à ce que la plaque gril supérieure soit correctement positionnée dans l'appareil.
4. Fermez le gril et appuyez sur le bouton marche/arrêt.
5. Sélectionnez le mode manuel et la température de cuisson en cliquant sur M à plusieurs reprises jusqu'à ce que la couleur désirée s'affiche :

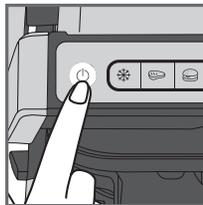
	85-110°C 185-230°F
	150-165°C 300-330°F
	190-205°C 374-400°F
	240-255°C 465-490°F

6. Démarrez le préchauffage en appuyant sur le bouton **OK**
7. Quand la température souhaitée est atteinte, le gril émet un signal sonore. Le processus de cuisson commence.

## 2. POSITION FOUR



8



9

8. Vous pouvez ajuster la température pendant la cuisson.
9. Surveillez la cuisson de la nourriture et lorsque celle-ci vous convient, terminez la cuisson en appuyant sur le bouton marche/arrêt. Les boutons s'éteignent, le grill arrête de chauffer et de cuire.

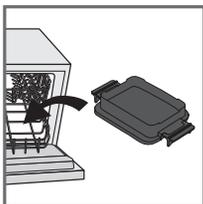
10. Ouvrez le grill et retirez l'accessoire four en le prenant par ses poignées

**ATTENTION :** Les surfaces sont chaudes, il est recommandé d'utiliser des gants. L'accessoire four est chaud, veillez à le placer sur une surface adaptée.

11. L'accessoire four passe au lave-vaisselle.

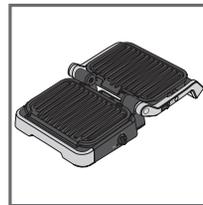


10

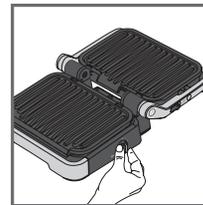


11

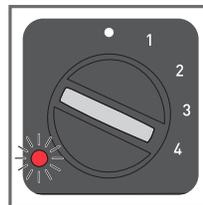
## 3. POSITION BARBECUE



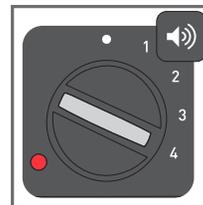
1



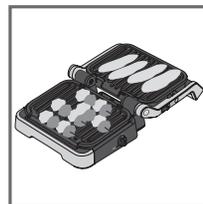
2



3



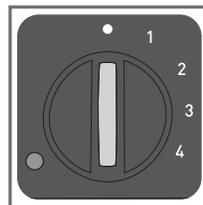
4



5



6



7

1. Ouvrez le grill en position barbecue. La cuisson est gérée avec le thermostat latéral.
2. Sélectionnez le réglage de température souhaité. Le thermostat définit la même température de cuisson pour les deux plaques.

### • Thermostat éteint

1: 80-100°C  
175-210°F

2: 130-160°C  
265-320°F

3: 160-190°C  
320-375°F

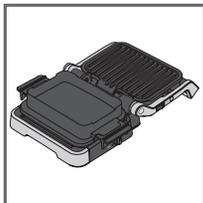
4: 180-220°C  
355-430°F

3. La led clignote pendant le préchauffage.
4. Quand la led devient rouge fixe et que le signal sonore retentit, le grill est prêt à cuire.
5. Placez la nourriture sur le grill, la cuisson démarre.
6. Surveillez les aliments et retirez-les du grill lorsque la cuisson vous convient
7. Eteignez l'appareil en positionnant le thermostat sur •.

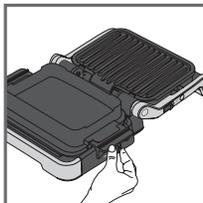
### Commentaires :

- Vous pouvez changer le réglage de température pendant la cuisson. Si la température est changée en cours de cuisson, le grill ajuste la température selon le nouveau réglage.
- Si vous n'utilisez qu'une des deux plaques, privilégiez la plaque supérieure.

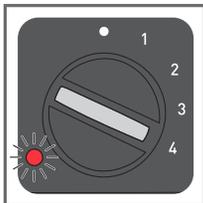
## 4. POSITION REPAS COMPLET



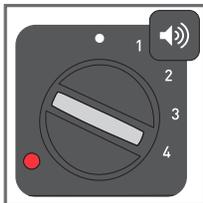
1



2



3



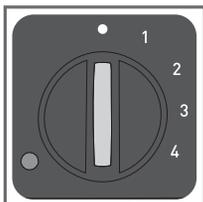
4



5



6



7

- Placez le gril en position repas complet. La cuisson est gérée avec le thermostat latéral.
- Sélectionnez le réglage de température souhaité. Le réglage du thermostat contrôle la température des deux plaques.

### • Thermostat éteint

- |    |                        |
|----|------------------------|
| 1: | 80-100°C<br>175-210°F  |
| 2: | 130-160°C<br>265-320°F |
| 3: | 160-190°C<br>320-375°F |
| 4: | 180-220°C<br>355-430°F |

- La led clignote rouge pendant le préchauffage.
- Quand la led devient rouge fixe et que le signal sonore retentit, le gril est prêt à cuire.
- Ajoutez les aliments sur le gril et dans l'accessoire four.
- Surveillez les aliments et retirez-les du gril lorsque la cuisson vous convient.
- Eteignez l'appareil en positionnant le thermostat sur •.

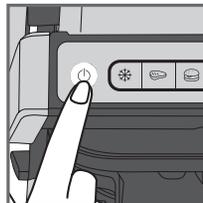
### Commentaires :

– Vous pouvez changer le réglage de température pendant la cuisson. Si la température est changée en cours de cuisson, le gril ajuste la température selon le nouveau réglage.

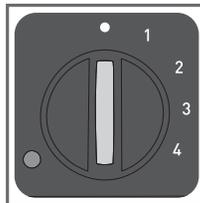
### Conseils :

Si le temps de cuisson de votre accompagnement est plus long que celui de votre grilade, vous pouvez également commencer la cuisson en position four. Dans ce cas, reportez vous à la page 32 et suivez les étapes de 1 à 7. Lorsque le niveau de cuisson désiré est atteint, ouvrez votre gril en position repas complet. Le gril bascule automatiquement sur le thermostat latéral. Sélectionnez le réglage désiré à l'aide du thermostat. Lorsque la plaque gril est préchauffée, ajoutez l'aliment sur la plaque gril.

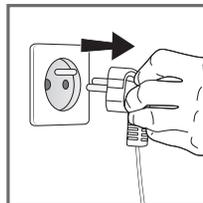
## FIN DE CUISSON



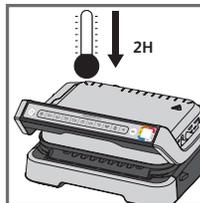
1



2

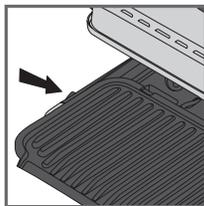


2



3

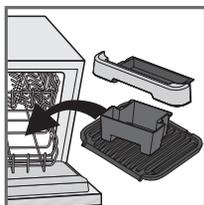
- Eteignez l'appareil :
  - Appuyez sur le bouton marche/arrêt en position gril et four.
  - Positionnez le thermostat sur • en position barbecue et repas complet
- Débranchez l'appareil.
- Laissez refroidir pendant au moins 2 heures. Pour éviter des brûlures accidentelles, laissez le gril refroidir complètement avant de procéder à son nettoyage.



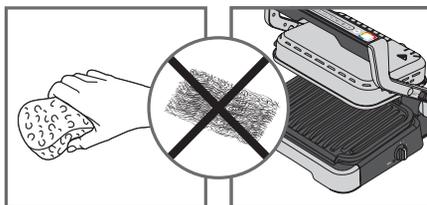
1



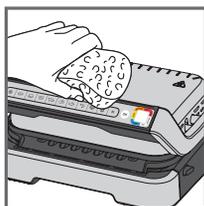
2



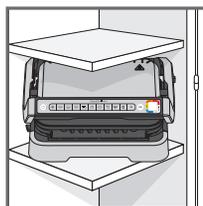
3



4



5



6

- Avant le nettoyage, retirez les plaques, les bacs à jus et l'accessoire four pour éviter d'endommager la surface de cuisson. Videz les bacs à jus et lavez-le dans de l'eau chaude légèrement savonneuse, puis essuyez-le soigneusement à l'aide d'un essuie-tout.
- N'immergez pas le gril dans de l'eau ou tout autre liquide.
- 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.
- Si vous ne voulez pas mettre les plaques, les bacs à jus et l'accessoire four 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.
- Pour nettoyer le capot du gril, passez une éponge imprégnée d'eau chaude et essuyez avec un chiffon doux et sec.
- Assurez-vous toujours que le gril est propre et sec avant de le ranger.

Toute réparation doit être effectuée par un représentant de service agré.

Problème	Cause	Solution
Boutons <b>M</b> clignotant + Indicateur <b>bleu fixe</b> + Bouton <b>OK</b> clignotant	<ul style="list-style-type: none"> <li>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).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>2 options possibles :                             <ul style="list-style-type: none"> <li>Sélectionnez la température en appuyant sur le bouton <b>M</b> puis sur « <b>OK</b> ». Laissez cuire tout en surveillant la cuisson (car utilisation en mode manuel).</li> <li>Arrêtez l'appareil, retirez la nourriture, fermez correctement l'appareil, reprogrammez l'appareil et attendez la fin du préchauffage.</li> </ul> </li> </ul>
L'appareil s'arrête tout seul pendant le cycle de préchauffage ou de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'appareil est resté ouvert trop longtemps en cours de cuisson.</li> <li>L'appareil est demeuré au repos trop longtemps après la fin du préchauffage ou du maintien au chaud.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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 local.</li> </ul>
Indicateur <b>Violet clignotant</b> + bouton <b>OK</b> / <b>M</b> / <b>OK</b> / <b>M</b> clignotant + bip intermittent	<ul style="list-style-type: none"> <li>Défaillance de l'appareil.</li> <li>Appareil rangé ou utilisé dans un local trop froid.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Débranchez, rebranchez immédiatement votre appareil et relancez un cycle de préchauffage. Si le problème persiste, contactez le service clientèle.</li> </ul>
L'appareil ne produit plus de signaux sonores.	Indicateur <b>Violet clignotant</b> + bouton <b>OK</b> clignotant + signal sonore continu	<ul style="list-style-type: none"> <li>Panne de l'appareil</li> </ul>
Après la préchauffe, j'ai mis en place la nourriture et fermé l'appareil, l'indicateur reste blanc et la cuisson ne démarre pas	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vous n'avez pas entièrement ouvert le gril pour mettre en place la nourriture.</li> <li>Aliment non détecté</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'épaisseur de l'aliment ne doit pas être supérieure à 4 cm.</li> <li>Ouvrez complètement le gril, puis refermez-le.</li> <li>Confirmez le début de la cuisson en appuyant sur le bouton <b>OK</b>.</li> </ul>
L'appareil se met en mode manuel + Indicateur <b>rouge clignotant</b> + bouton <b>M</b> temp control et <b>OK</b> allumés fixe	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le temps de préchauffage n'est pas complètement écoulé.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Laissez cuire tout en surveillant la cuisson (car utilisation en mode manuel) ou</li> <li>Arrêtez le gril, retirez les aliments, fermez le gril, sélectionnez à nouveau le programme souhaité et attendez la fin du préchauffage.</li> </ul>



en	2-25
fr	26-49