

# T-fal<sup>®</sup>

## OPTIGRILL

ES



Guía del usuario

# PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando utiliza aparatos eléctricos, tome ciertas precauciones elementales, en particular las siguientes:

1. Lea las instrucciones de operación completas.
2. No toque las superficies calientes; use las empuñaduras o las manijas.
3. Para protegerse de un riesgo de choque eléctrico, no sumerja el cable de alimentación, la clavija o el aparato ni en agua ni en ningún otro líquido.
4. Este aparato no ha sido diseñado para que lo utilicen niños. Se necesita una vigilancia estrecha cuando un aparato eléctrico es utilizado por niños o esta a su alcance.
5. Desconecte el aparato si no lo utiliza o antes de limpiarlo. Deje enfriar el aparato antes de montar o desmontar piezas y antes de limpiarlo.
6. No utilice ningún aparato con el cable de alimentación o la clavija dañada, si funciona mal, o se ha salido o dañado de cualquier forma.  
Devuelva el aparato a un centro de servicio autorizado para un examen o una reparación.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato podría provocar lesiones.
8. No lo utilice en exteriores.
9. No permita que el cable cuelgue del borde de un plano de trabajo y no lo deje en contacto con toda la superficie caliente.
10. No coloque el aparato en una cocina a gas o eléctrica o cerca de estos tipos de cocina; tampoco en un horno caliente.
11. Use el aparato solamente para la utilización para la que ha sido diseñado.
12. Es necesario tomar precauciones específicas cuando se desplaza un aparato que contiene aceite caliente o cualquier otro líquido caliente.
13. Asegúrese de que la instalación eléctrica sea compatible con la potencia y el voltaje indicados debajo del aparato.
14. Si este aparato tiene clavija polarizada (una espiga es más larga que la otra), se la debe conectar solamente en una toma polarizada unidireccional para reducir los riesgos de electrocución. Si fuera imposible encajar completamente la clavija en la toma, invierta la clavija. Si la conexión sigue siendo imposible, comuníquese con un técnico calificado. No trate nunca de modificar la clavija.
15. **ADVERTENCIA:** para garantizar una protección continua contra el riesgo de choque eléctrico, conecte el aparato solamente a un tomacorriente adecuado.
16. Empiece siempre por conectar la clavija en la toma de la pared. Para desconectar el aparato, oprima el botón de comando "off" y luego desenchufe el aparato de la toma de pared.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

### Consejos de seguridad

-  La temperatura de las superficies accesibles puede aumentar cuando el aparato esté en funcionamiento.  
No toque nunca las superficies calientes del aparato.
- Nunca deje el aparato sin vigilancia si lo usa.
- Para evitar el recalentamiento del aparato, no lo coloque en un rincón ni cerca de una pared.
- Nunca deje el aparato enchufado cuando no se lo usa.

- No pase la placa caliente bajo el agua y no la coloque sobre una superficie frágil.
- Si surgen problemas, comuníquese con un servicio autorizado de posventa o diríjase a la dirección siguiente de Internet: [www.t-fal.ca](http://www.t-fal.ca).

## Instrucciones sobre el cable de alimentación \_\_\_\_\_

El aparato cuenta con un cable de alimentación corto para evitar que se enrede o que sea un obstáculo.

Es posible utilizar una extensión eléctrica con vigilancia.

Si utiliza una extensión:

- 1) asegúrese de que el calibre indicado en el cordón sea como mínimo tan alto como las características eléctricas indicadas en el aparato;
- 2) la extensión debe contar con un cordón de 3 conductores con puesta a tierra, si el aparato contara con el conductor de puesta a tierra.
- 3) el cordón y la extensión se deben colocar de modo que no cuelguen de una superficie plana o una mesa para evitar que estén al alcance de los niños o que representen un obstáculo para ellos.

### **ESTE APARATO ESTÁ DESTINADO AL USO DOMÉSTICO SOLAMENTE.**

**Gracias por haber adquirido este aparato. Lea atentamente las instrucciones y guárdelas al alcance de la mano. El fabricante no es responsable del uso comercial o inadecuado o el incumplimiento de las instrucciones, por lo que la garantía quedaría anulada.**

Para su seguridad, este aparato responde a las normas y reglamentaciones aplicables (seguridad eléctrica, materiales en contacto con alimentos, medio ambiente, etc.).

Puesto que nuestra empresa tiene una política permanente de investigación y desarrollo, podría modificar estos productos sin previo aviso.

- Todo alimento líquido o sólido que entre en contacto con las piezas marcadas con el logotipo  no se debe consumir.
- Use solamente los accesorios suministrados con el aparato o adquiridos a un centro de servicio autorizado. No los utilice con otros aparatos.
- Para evitar la degradación de su producto, no lo use nunca para preparar recetas al fuego vivo.
- Este aparato no ha sido concebido para el uso en los casos siguientes que no están cubiertos por la garantía:
  - sen los pequeños espacios de cocina reservados para el personal de comercios, oficinas u otros entornos profesionales,
  - en granjas,
  - por parte de clientes de hoteles, posadas y otros entornos de carácter residencial,
  - en entornos de tipo habitaciones de albergues familiares.

- Este aparato no está destinado a ser puesto en funcionamiento mediante un mecanismo temporizador exterior o un sistema de control remoto independiente.
- En caso de accidente, enjuague de inmediato la quemadura con agua fría y llame al médico si fuera necesario.
- Cuando se lo usa por primera vez, lave las placas, vierta un poco de aceite sobre las placas y límpielas con un paño suave.
- Para preservar el revestimiento de la placa de cocción, use siempre elementos de plástico o madera.
- No interponga nunca una hoja de aluminio ni otros objetos entre la placa y los alimentos que desea cocinar.
- No coloque utensilios de cocción sobre las superficies de cocción del aparato.
- No retire la charola de recolección de grasas durante la cocción. Si estuviera lleno durante la cocción, espere hasta que se enfríe antes de vaciarlo.
- Cuando se lo usa por primera vez, es posible que despidiera algo de olor y de humo durante los primeros minutos.

En este caso, abra la ventana hasta que ya no haya ni olor ni humo.

### Prevencción de accidentes en el hogar

- Este aparato no está destinado al uso por personas (niños incluidos) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales son reducidas, o personas que no tienen experiencia o conocimientos, a menos que hayan recibido vigilancia o instrucciones previas sobre el uso del aparato.

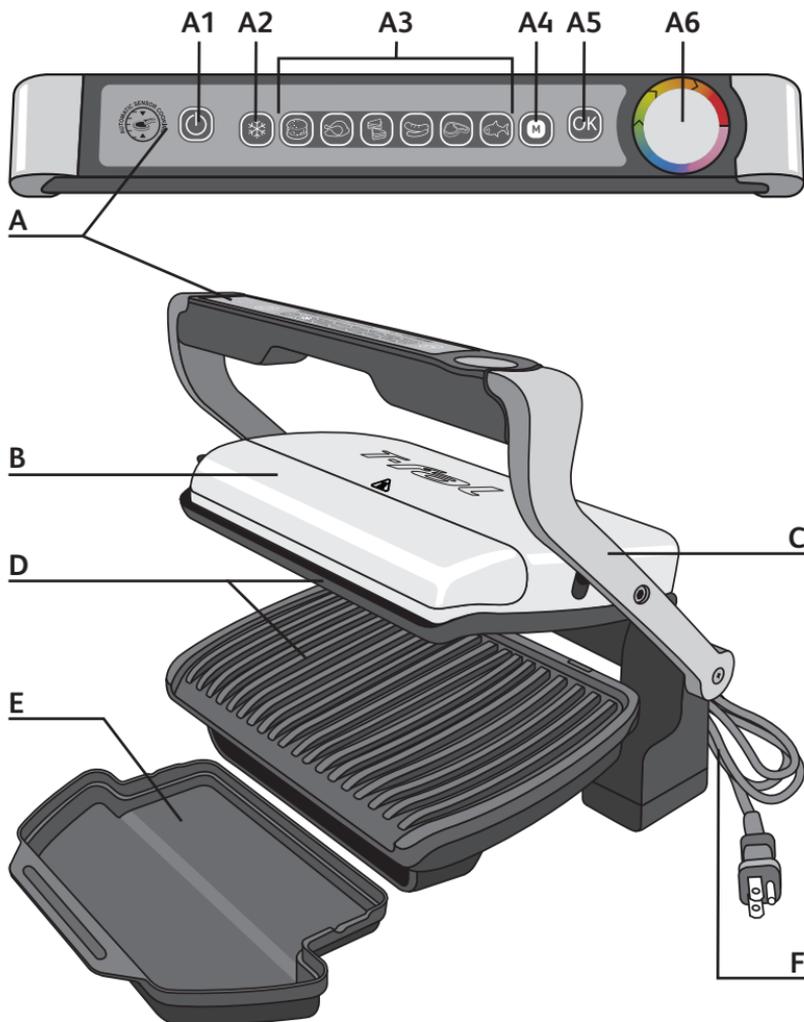
La supervisión de los niños es necesaria para garantizar que no jueguen con el aparato.

- La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el aparato está en funcionamiento. No toque nunca las superficies calientes del aparato; use siempre las empuñaduras.
- Los humos de cocción pueden ser peligrosos para los animales con sistemas respiratorios especialmente sensibles, como los pájaros. Aconsejamos a los propietarios de pájaros alejarlos del lugar de cocción.



#### Participemos a la protección del medio ambiente

- ① El embalaje del producto está compuesto por materiales reciclables. No lo bote a la basura; en cambio llévelo a un centro de recolección de residuos especializado.
- Deje el aparato usado en un centro de depósito de reciclaje de su región. Gracias por pensar en la protección del medio ambiente.



## Descripción

- A** Tablero  
**A1** Botón inicio/apagado  
**A2** Modo congelado  
**A3** Programas de cocción  
**A4** Modo manual  
**A5** Botón OK  
**A6** Indicador del nivel de cocción  
**B** Cuerpo del aparato  
**C** Empuñadura  
**D** Placas de cocción  
**E** Placa de recuperación de jugos  
**F** Cable de alimentación

## Guía de colores de diodos (LED)

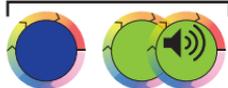
### precalentamiento



**VIOLETA PARPADEANTE**  
Precalentamiento

**VIOLETA FIJO**  
Fin del precalentamiento. Espera de los alimentos.

### inicio de cocción



**AZUL**  
Inicio de cocción

**VERDE**  
Durante la cocción, una señal sonora suena para advertir al usuario que el nivel de cocción "poco cocido" (amarillo) se está por alcanzar

### cocción: listo para consumir



**AMARILLO**  
Cocción "poco cocido"



**ANARANJADO**  
Cocción "media".



**ROJO**  
Cocción "bien cocido".

### mantener en caliente



**ROJO PARPADEANTE**  
Fin de cocción "bien cocido".



**BLANCO FIJO**  
Función manual seleccionada o manipulación incorrecta; consulte la "Guía para resolver problemas".



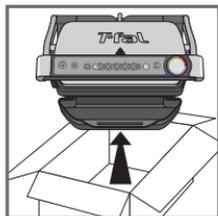
**BLANCO PARPADEANTE**  
Consulte la "Guía para resolver problemas" (retorno, llamada al servicio al cliente)

## Guía de programas de cocción

- Hamburguesa  
 Sandwich  
 Aves  
 Pescado  
 Carne roja  
 Cerdo/salchichas/cordero

Modo manual Grill tradicional para operaciones manuales.

## 1 Ajuste



1



2

1 Retire todo el embalaje, las etiquetas y los accesorios varios del interior y del exterior del aparato.

2 Antes del primer uso, limpie bien las placas con agua caliente y líquido para lavar vajilla, enjuague y seque bien.



3



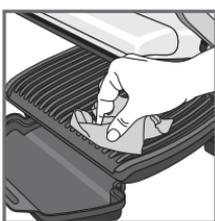
4

3-4 Coloque la placa desmontable de recuperación de jugos en la parte delantera del aparato.

## 2 Pre-heating



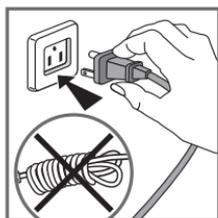
5



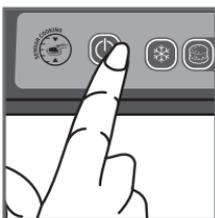
6

5 Si así lo desea, para obtener los mejores resultados puede repasar las placas de cocción con una servilleta de papel impregnada en aceite de cocina para mejorar la eficacia de la superficie anti-adhesiva.

6 Elimine todo el aceite excedente con una servilleta de papel limpia.



7



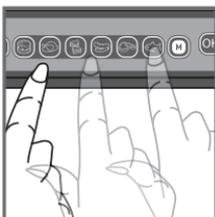
8

7 Conecte al aparato a la red. (Tenga en cuenta que el aparato debe estar completamente desenrollado).

8 Oprima el interruptor.



9



10

9 Si el alimento que desea cocinar está congelado, oprima el botón "alimento congelado".

10 Seleccione el modo de cocción apropiado en función del tipo de alimento que cocine.

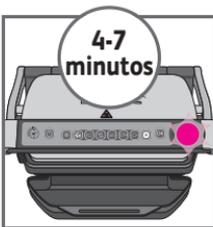
## 6 programas de cocción en 1 modo manual

	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 aves		Seleccione este programa de cocción si desea cocinar pescado, trozos de salmón
	Seleccione este programa de cocción si desea cocinar sandwiches		
	Seleccione este programa de cocción si desea cocinar cerdo, salchichas o cordero		Si selecciona el modo Manual, el indicador toma color blanco y usted puede controlar manualmente el tiempo de cocción.

En caso de duda sobre el modo de cocción que debe usar para otros alimentos no listados anteriormente, consulte la "Tabla de cocción para alimentos fuera de programa" en la página 26.



11



12

11 Oprima el botón "OK": el aparato comienza el precalentamiento y el indicador de nivel de cocción parpadea en violeta.

12 Espere 4 a 7 minutos.

13 Una señal sonora suena y el indicador del nivel de cocción deja de parpadear para indicar que el modo de precalentamiento ha terminado.



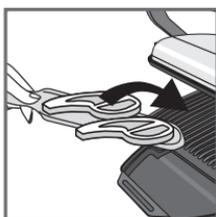
13

8

### 3 Cooking



14



15

**14-15** Después del precalentamiento, el aparato está listo para el uso. Abra el grill y coloque los alimentos en la placa de cocción.



16



17

**16-17** Cierre el aparato para empezar el ciclo de cocción. El indicador del nivel de cocción toma color azul y luego verde para indicar la función de temporización de cocción (para obtener mejores resultados, no abra el aparato ni mueva los alimentos durante el proceso de cocción).

Durante la cocción, una señal sonora suena para advertir al usuario que el nivel de cocción "poco cocido" (amarillo) **se está por alcanzar**. Nota: para los trozos finos, cierre el aparato y oprima OK para comenzar el ciclo de cocción.



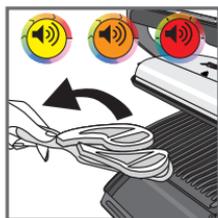
18



19

**18** Según el grado de cocción, el indicador cambia de color. Cuando el indicador está amarillo y lo acompaña una señal sonora, la comida está poco cocida; cuando el indicador está anaranjado con una señal sonora, la cocción del alimento es media; cuando está rojo, la comida está bien cocida.

Tenga en cuenta, especialmente para las carnes, que es normal que los resultados de la cocción varíen según el tipo, la calidad y el origen de los alimentos.



20

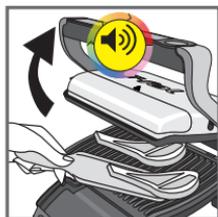


21

**19-20** Cuando el color que corresponde a su selección de nivel de cocción aparece, abra el aparato y retire los alimentos.

**21** Cierre el aparato.

## 4 Comentarios



22



23

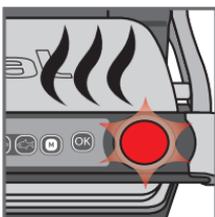
22-23-24

### Cocción de los alimentos en función de los gustos personales

Si desea cocinar los alimentos colocados en el grill en función de sus preferencias personales, abra el grill para retirar los trozos que hayan alcanzado el nivel de cocción deseado y luego vuelva a cerrar el grill para continuar con la cocción de los otros trozos.



24



25

### 25 Función para mantener en caliente

Cuando el proceso de cocción termina, el aparato activa automáticamente la función mantener en caliente y el indicador toma color rojo y una señal sonora suena cada 20 segundos. Si se deja el alimento sobre el grill, seguirá cocinándose durante el enfriamiento de las placas de cocción. Puede detener la señal sonora pulsando el botón "OK".

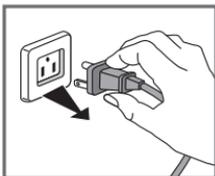
### Segunda cocción

Si desea cocinar otros alimentos, vuelva a comenzar en la sección 2, Pre-calentamiento, punto 8, aunque desee cocinar el mismo tipo de alimento

## 5 Limpieza y mantenimiento



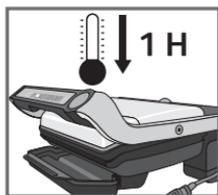
26



27

26 Apriete el interruptor para apagar el aparato.

27 Desenchufe el grill.

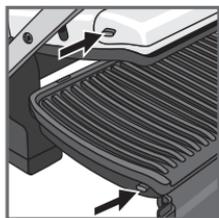


28

28 Deje enfriar una hora como mínimo.

Para evitar quemaduras accidentales, deje enfriar el grill completamente antes de limpiarlo.

## 6 Limpieza



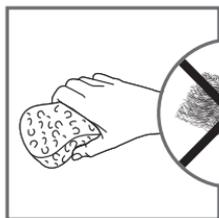
29



30

**29** Antes de la limpieza, desbloquee y retire las placas para evitar daños a la superficie de cocción.

**30** La placa de recuperación de jugos y las placas de cocción pueden colocarse en el lavavajillas.



31



32

**31-32** Si no utiliza el lavavajillas, puede emplear agua caliente y un poco de jabón para limpiar las placas de cocción y luego enjuague con abundante agua para eliminar todos los residuos. Frote con cuidado con una servilleta de papel. No use productos de recurado metálico, lana de acero o productos de limpieza abrasivos para limpiar todo el grill; use únicamente almohadillas de limpieza de nylon o no metálicas.

Vacíe la placa de recuperación y lávela en agua caliente con un poco de jabón y luego límpiela con cuidado utilizando una servilleta de papel.



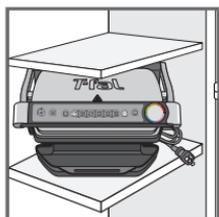
33



34

**33** Para limpiar la tapa del grill pase una esponja impregnada en agua caliente y seque con un paño suave y seco.

**34** No sumerja el cuerpo del grill ni en agua ni en otros líquidos.



35

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

**36** Todas las demás reparaciones deben ser realizadas por un representante de servicio autorizado.

## Guía de resolución de problemas

Problema	Causa	Solución
 Indicador <b>blanco fijo</b> .	<ul style="list-style-type: none"> <li>Inicio de un ciclo de cocción sin precalentamiento.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>2 opciones posibles:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- dejar cocer pero vigilando la cocción (indicador blanco = modo manual)</li> <li>- detener el aparato, retirar la comida, cerrar correctamente el aparato, reprogramar el aparato y esperar hasta que termine el precalentamiento.</li> </ul> </li> </ul>
El aparato se detiene solo durante el ciclo de precalentamiento o de cocción.	<ul style="list-style-type: none"> <li>El aparato se ha mantenido abierto demasiado tiempo durante la cocción.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Desenchufe el aparato de la red, espere 2 a 3 minutos y vuelva a comenzar con el proceso. La vez siguiente que use el aparato, asegúrese de abrirlo y volver a cerrarlo rápidamente para obtener mejores resultados de cocción. Si el problema vuelve a surgir, comuníquese con el servicio local al cliente de T-fal.</li> </ul>
<b>Parpadeo</b> del indicador  después de colocar la comida.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Alimento no detectado</li> <li>Carne demasiado fina.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Debe confirmar el inicio de la cocción pulsando el botón .</li> </ul>
 Indicador <b>blanco parpadeante</b> . + botón  <b>parpadeante</b> o botón  <b>parpadeante</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Defecto del aparato.</li> <li>Producto almacenado o utilizado en un local demasiado frío.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Desenchufe y vuelva a enchufar de inmediato su aparato y vuelva a lanzar un ciclo de precalentamiento. Si el problema persiste, comuníquese con servicio al cliente.</li> </ul>
El aparato no emite señales sonoras.		
Coloque la comida y cerré el aparato pero no se inicia la cocción.	<ul style="list-style-type: none"> <li>La comida tiene más de 4 cm de espesor.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>El espesor de la comida no debe ser de más de 4 cm.</li> </ul>
He colocado la comida pero el indicador sigue <b>VIOLETA</b>  .	<ul style="list-style-type: none"> <li>No ha abierto completamente el grill para colocar la comida.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Abra completamente el grill y luego vuelva a cerrarlo.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Alimento no detectado.</li> <li><b>El trozo de carne es demasiado fino, "OK" parpadea.</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Confirme el inicio de la cocción pulsando el botón .</li> </ul>

**Consejo, especialmente para la carne:** los resultados de la cocción de programas predefinidos pueden variar según el origen, el corte y la calidad de los alimentos que se desea cocer, ya que los programas han sido definidos y probados con alimentos de buena calidad.

## Tabla de programas

Programa dedicado	Indicador de color del nivel de cocción		
<b>Carne roja</b>	A medio cocer	Medio	Bien cocido
<b>Hamburguesa</b>	A medio cocer	Medio	Bien cocido
<b>Sandwich</b>	Poco cocido	Bien cocido	Crocante
<b>Pescado</b>	A punto	Medio	Bien cocido
<b>Aves</b>			A punto
<b>Cerdo/salchichas/cordero</b>			A punto

**Consejo:** si desea que la carne esté casi cruda ("azul"), puede usar

## Tabla de cocción para alimentos fuera de programas

Alimentos		Programa de la cocción	Nivel de la cocción		
<b>Carne y aves</b>	Cerdo (deshuesado), pecho de cerdo				
	Cordero (deshuesado)				
	Trozos de pollo congelados				
	Pecho de cerdo				
	Rodaja de jamón para cocer				
	Pechuga de pollo marinada				
<b>Pescado</b>	Trucha entera				
	Langostinos sin pelar				
	Gambas (peladas o no)				
	Atún				

<b>Modo manual</b>	Legumbres grilladas...		Temperatura fija
--------------------	------------------------	--	------------------

**Para los alimentos congelados,** apriete en antes de seleccionar el programa.

**CERTIFICADO DE GARANTÍA**

Nombre del comprador:.....

Modelo del aparato:.....

Marca del aparato:.....

Fecha de entrega:..... Nombre de la tienda:.....

**CONDICIONES QUE REGULAN LA GARANTÍA**

- Para hacer efectiva la garantía totalmente gratuita, ofrecida en los productos comercializados legalmente por Groupe Seb México S.A de C.V es indispensable presentar el producto junto con el Certificado de Garantía, debidamente sellada y llenada por la tienda.
- Groupe Seb México S.A de C.V garantiza por UN AÑO este producto en todas sus partes contra cualquier defecto de fabricación y funcionamiento, a partir de la fecha de entrega, incluyendo la reparación o reposición del producto sin cargo, así como las piezas y mano de obra necesaria, para su diagnóstico y reparación.
- Si su aparato llegase a necesitar de nuestro servicio de garantía, le rogamos llamar a nuestros teléfonos de atención a clientes, donde le orientarán, informarán y podrá recibir este servicio. Además podrá adquirir partes, componentes, consumibles y accesorios, que usted necesite.  
O bien puede enviarlo a nuestro Centro de Servicio, siguiendo las siguientes instrucciones.
  - Empaquéteelo con cuidado y proteja su aparato con cualquier relleno. Asegúrelo con cinta canela o cordel. La garantía no ampara daños ocasionados en tránsito.
  - Escriba en la parte exterior del paquete, la dirección exacta de la central de servicio. No olvide anotar su nombre y dirección completa a la cual regresará el producto.
  - Cuando envíe un aparato a reparación, no incluya partes sueltas o accesorios.  
La empresa se hace responsable de los gastos de transportación razonablemente erogados que se deriven del cumplimiento de la presente garantía, dentro de nuestra red de servicio.
- El tiempo de atención de la garantía, en ningún caso será mayor de 30 días, contados a partir de la fecha de recepción en cualquiera de los productos.
- La garantía perderá validez en los siguientes casos:
  - Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.
  - Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con este instructivo de uso.
  - Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.

**ATENCIÓN AL CLIENTE**

Tel. 52.83.93.87

Fax. 52.83.93.88

Del interior de la República

Lada 800 sin costo:

01 800 505 45 00

01 800 112 83 25

**CENTRO DE SERVICIO**

Goldsmith 38 401 Piso 4

Polanco, Distrito Federal C. P. 11560

Mexico D.F.

Tel. (55) 52 83 93 55

**SELLO DE LA TIENDA****IMPORTADOR Y COMERCIALIZADOR** Groupe Seb México S.A de C.V

Calle Goldsmith 38 401 Piso 4

Polanco, Distrito Federal C. P. 11560

Mexico D.F.



ES 2 - 14