

T-fal®

EN
FR

OptiGrill™ Smart



Compatibility:



From iOS10 on iPhone 5C/5S or newer model, iPad 3 / iPad mini or newer model.



Android™ 4.4 or newer.

Apple, the Apple logo, iPhone, and iPad are trademarks of Apple Inc., registered in the U.S. and other countries. App Store is a service mark of Apple Inc., registered in the U.S. and other countries. Android, Google Play and the Google Play logo are trademarks of Google Inc. / Apple, le logo Apple, iPhone et iPad sont des marques d'Apple Inc., déposées aux États-Unis et dans d'autres pays. App Store est une marque de service d'Apple Inc. Android, Google Play et le logo Google Play sont des marques de Google Inc.

Vérifiez la compatibilité de votre appareil avec OptiGrill™ Smart sur www.tefal.com/optigrillsmart

Check the compatibility of your device with OptiGrill™ Smart on www.tefal.com/optigrillsmart

Instructions for use - Mode d'emploi

IMPORTANT SAFEGUARDS

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 before using.
2. Do not touch hot surfaces. Always 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. Not intended for use by children. 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 the 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.
8. Do not let cord hang over the edge of 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. Do not use appliance for other than intended use.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
13. Check that the electrical installation is compatible with the wattage and voltage stated on the bottom of the appliance.
14. **CAUTION** - To ensure continued protection against risk of electric shock, connect to properly grounded outlets only.
15. Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
16. **WARNING:** Do not heat or pre-heat without the 2 cooking plates inside the grill.

PRODUCT INFORMATION

- This device contains Transmitter Module approved FCC ID:2AGS8PE177C, IC:20937-PE177C
- This device complies with Part 15 of the FCC Rules and Industry Canada licence-exempt RSS standard(s). Operation is subject to the following two conditions: (1) this device may not cause harmful interference, and (2) this device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.
- This device complies with FCC and Industry Canada radiation exposure limits set forth for general population. This device must not be co-located or operating in conjunction with any other antenna or transmitter.

In USA:

FCC WARNING:

- Changes or modifications not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the equipment.
- **This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device, pursuant to part 15 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instruction, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception which can be determined by turning the equipment off and on, you are encouraged to try to correct interference by one or more of the following measures:**
 - Reorient or relocate the receiving antenna.
 - Increase the separation between the equipment and receiver.
 - Connect the equipment into an outlet on circuit different from that to which the receiver is connected.
 - Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.

In CANADA:

Under Industry Canada regulations, this radio transmitter may only operate using an antenna of a type and maximum (or lesser) gain approved for the transmitter by Industry Canada. To reduce potential radio interference to other users, the antenna type and its gain should be so chosen that the equivalent isotropically radiated power (e.i.r.p.) is not more than that necessary for successful communication.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

Safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use.
- To prevent the appliance from overheating, do not place it in a corner or against a wall.
- Never leave the appliance plugged in when not in use.
- Do not place the hot plate under water or on a fragile surface.
- If you have any problems, contact the authorized after-sales service center or the internet address 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;
- 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.

THIS APPLIANCE IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

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.

- Do not consume food that comes into contact with the parts marked with logo.
- 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.
- To avoid spoiling your product, do not use flambé recipes in connection with it at any time.
- 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 to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- If an accident occurs, rinse the burn immediately with cold water and call a doctor if necessary.
- 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.
- To avoid damaging the non-stick coating of the cooking plate, always use plastic or wooden utensils.
- Do not use aluminum foil or other objects between the plates and the food being cooked.
- Do not place cooking utensils on the cooking surfaces of the appliance.
- Do not cook food in aluminium foil.
- 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.
- 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.

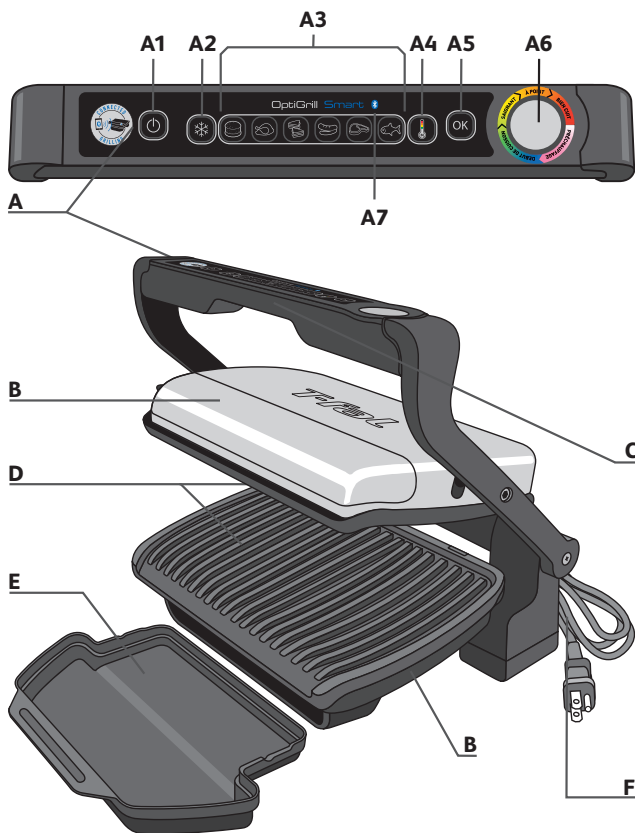
Prevention of accidents at home

- 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.
- 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.



Environment protection first!

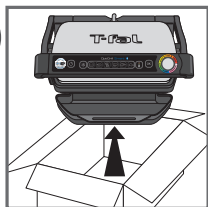
- ① The packaging of your product is made of recyclable materials. Don't throw it in your usual trash can, take it to a nearby separated waste collection center.
- ➡ Please take your used appliance to a recycling depot in your area. Thank you for being environmentally friendly.



Description

- | | | |
|----------------------------|--|-------------------------|
| A Control panel | A4 4 temperature settings in manual mode; see specific manual mode in Quick Start Guide | B Body |
| A1 On/off button | A5 «OK» button | C Handle |
| A2 Frozen food mode | A6 Cooking level indicator | D Cooking plates |
| A3 Cooking programs | A7 Bluetooth light | E Drip tray |
| | | F Power cord |

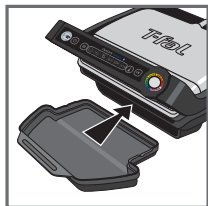
Preparing



1



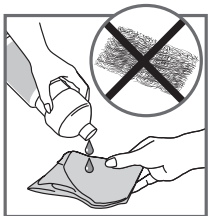
2



3



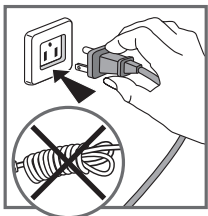
4



5



6



7

1 Remove all packaging materials, stickers and accessories from the inside and the outside of the appliance.

The colour sticker on the cooking level indicator can be changed, according to the language. You can replace it with the one on the inside of the packaging.

2 Before using for the first time, thoroughly clean the plates with warm water and a little dishwashing liquid, rinse and dry thoroughly.

3-4 Position the removable drip tray at the front of the appliance.

5 For the best results you may wipe the cooking plates using a paper towel dipped in a little cooking oil, to improve the non-stick release.

5bis Ensure that the bottom cooking plate and the upper cooking plate are correctly positioned in the product before the preheating phase begins.

6 Remove any surplus oil using a clean kitchen paper towel.

7 Make sure that the upper and lower plates are correctly positioned in the product. Do not activate preheating without the plates.

Plug your appliance into the mains power supply. (note the cord should be fully unwound).

Cooking with connection



1 Download the application and pair your OptiGrill

- 1 Download the OptiGrill app from the App Store or Play Store for Android™ via your tablet or smartphone. Activate the Bluetooth® function on your tablet or smartphone. Plug in your OptiGrill Smart and turn it on by pressing the on/off button.
- 2 Select your OptiGrill Smart and follow the instructions on the application to pair your OptiGrill.
NB: To pair your OptiGrill Smart, keep pressing a few seconds the button «OK». The Bluetooth LED blinks during the pairing phase and then becomes fixed once paired.
- 3 Create your account and enjoy OptiGrill App.

2 Start cooking...

Please refer to the link below to start using the OptiGrill app:

<https://www.t-fal.ca/en/faq/Appareils-culinaires/Gril-viande/OptiGrill-Smart/csp/7211002602>

Cooking without connection



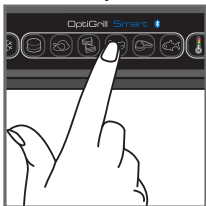
1 Start cooking with your OptiGrill



1



2



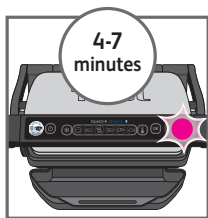
3

2 Preheating

If you are uncertain about what cooking mode to use, please refer to the cooking guides page 17.



4



5



6

- 1 Press the On/Off button.

Caution : Make sure there are no food between the plates.

- 2 If the food you wish to cook is frozen, press the «frozen food» button.
- 3 Select the appropriate cooking mode according to what type of food you wish to cook.

Tip, especially for meat: the cooking results on the preset 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.

- 4 **Press the «OK» button:** the appliance starts preheating and the cooking level indicator flashes purple.

The «OK» button lights red in disconnected mode.

NB: If you have selected the wrong program, return to stage 1.

- 5 Wait for 4-7 minutes.
- 6 An audible tone is heard and the cooking level indicator stops flashing purple when pre-heating is complete.

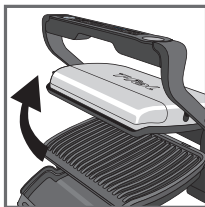
Comments: At the end of preheating, if the appliance remains closed, the safety system will turn off the appliance.

3 Cooking...

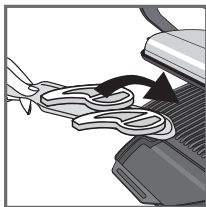


EN

without connection



7



8

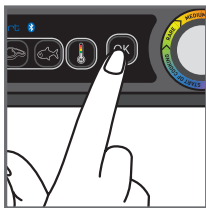
7-8 After preheating, the appliance is ready for use.

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.



9



10

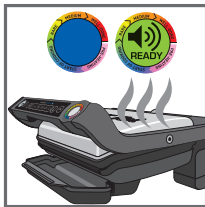
9-10 The appliance automatically adjusts the cooking cycle (time and temperature) according to the food thickness and quantity.

Close the appliance to start the cooking cycle.

Note for very thin pieces of food: close the appliance, the button «OK» will flash and the indicator will stay «fixed purple», press «OK» to ensure the appliance recognizes the food and that the cooking cycle starts.

The cooking level indicator turns blue and then becomes green to indicate the cooking is in progress (for the best results do not open or move your food during the cooking process).

While cooking is in progress, a beep alerts the user each time a certain level of cooking is attained (e.g. rare/yellow).



11

11 According to the degree of cooking, the indicator light changes color. When the indicator light is yellow with a beep, your food is rare, when the indicator light is orange with a beep, your food is medium and when the indicator light is red, your food is well done.

N.B.: if you like your meat very rare, remove the meat when the cooking level indicator turns green.

Please note, especially on meat, it is normal that cooking result vary depending on type, quality and origin of food.

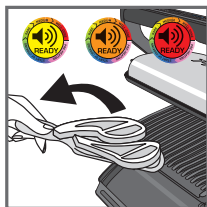
3 ...Cooking



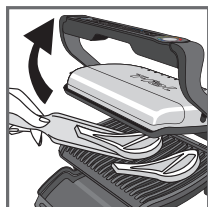
EN



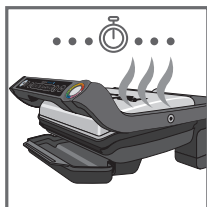
12



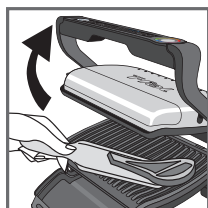
13



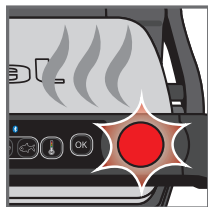
14



15



16



17

12-13 When the color corresponding to your choice of cooking level appears and that the beep sounds, open the appliance and remove your food.

14-15-16 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 'well done' level.

17 Keep warm function

When the cooking process has ended the appliance will automatically go on the keep warm setting and the cooking level indicator will automatically go red and an audible tone will sound every 20 seconds. If food is left on the grill it will continue to cook, while the cooking plates are cooling. You can stop the audible tone by pressing the «OK» button.

Comment: the safety system will turn the appliance off automatically after a certain amount of time.

Second cooking

If you want to cook more food, please refer to section 18.

without connection



18

18 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 if no program selection is made.

Successive cooking

If you wish to cook larger quantities, set in temperature the appliance again (see section 2. «Preheating», starting from point 4), even if cooking the same type of food or same programme.

Cooking larger quantities of food:

Once your first batch of food has finished cooking:

1. Make sure that the appliance is closed and no remnants of food remain inside.
2. Select the correct cooking mode or programme (this step is necessary even if the cooking mode is the same as for the foods you have just finished cooking).
3. Press the button «OK» to begin preheating. While preheating, the light indicating the level of cooking will blink purple.
4. Once preheating is complete, the appliance will beep and the indicator light will stop blinking purple.
5. The appliance is ready to be used once preheating is complete.
Open the grill lid and place the food inside the appliance.

Important:

- Please note that preheating is required for each new cooking of food.
Reminder: before activating preheating, make sure that the appliance is closed and no remnants of food remain inside.
- Then wait for preheating to finish before opening the grill and placing food inside.

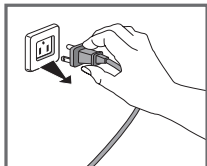
Note : if the new preheating cycle is activated immediately after the end of the preceding cycle, the preheating time will be reduced.



2

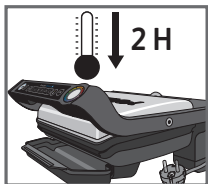


1



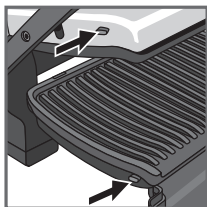
2

- 1 Press the on/off button to turn off the appliance.
- 2 Unplug the appliance from wall outlet.

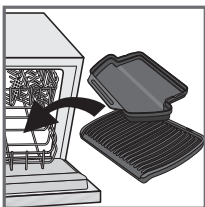


3

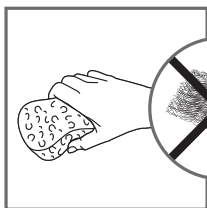
- 3 Allow to cool for at least 2 hours.
To avoid accidental burns, allow grill to cool thoroughly before cleaning.



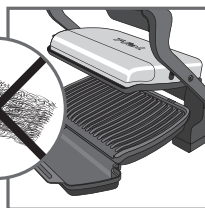
4



5



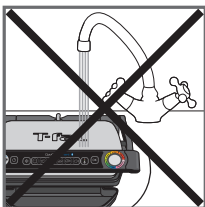
6



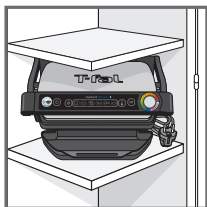
7



8



9



10

- 4 Before cleaning, unlock and remove the plates to prevent damage to the cooking surface. The drip tray and the cooking plates are dishwasher safe.
- 5 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.

6-7

If you do not want to clean the cooking plates in the dishwasher, you can use warm water and a little dishwashing liquid to clean the cooking plates, then rinse thoroughly to remove any residue. Dry thoroughly using a paper towel.

Do not use metallic scouring pads, steel wool or any abrasive cleaners to clean any part of your grill, only use nylon or non-metallic cleaning pads.

















Empty the drip tray and wash in warm water and a little dishwashing liquid, dry thoroughly using a paper towel.

- 8 To clean the grill cover, wipe with a warm, wet sponge and dry with a soft, dry cloth.
- 9 Do not immerse the body of grill in water or any other liquid.
- 10 Always make sure grill is clean and dry before storing.

Any other servicing should be performed by an authorized service representative.










Troubleshooting guide

21

Problem	Cause	Solution
Button  lit +  Solid green indicator light + Button  flashing	<ul style="list-style-type: none"> Switching on the appliance or starting an automatic cooking cycle with food between plates and without preheating (manual mode is automatically activated). 	<ul style="list-style-type: none"> 2 possible options: <ul style="list-style-type: none"> Choose the temperature setting by pressing the  button and then press OK. Allow to cook, but you must monitor the cooking (manual mode). stop the appliance, remove the food, close the appliance properly, re-program the appliance and wait until end of preheating.
The appliance stops during the cycle of preheating or cooking.	<ul style="list-style-type: none"> The appliance has been kept open for too long while cooking. The appliance has been idle too long after the end of warm up or keep warm. 	<ul style="list-style-type: none"> 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 T-fal customer service.
Flashing  white indicator light +  /  /  /  button flashing + Discontinue bip The appliance no longer beeps.	<ul style="list-style-type: none"> Appliance failure. Appliance stored or used in a room that is too cold. 	<ul style="list-style-type: none"> Disconnect and reconnect your appliance and immediately restart a preheat cycle. If the problem persists, contact your Customer Service.
Flashing  white +  Button flashing + Continuous bip	<ul style="list-style-type: none"> Appliance failure. 	<ul style="list-style-type: none"> Unplug the product and contact your customer service.
After the preheating, I have put my food on the grill but the indicator stays on PURPLE  and the cooking cycle does not start.	<ul style="list-style-type: none"> Your food is thicker than 1.5 inches. You have not completely opened the grill to place the food. Not sensing the food. The food thickness too thin, «OK» is flashing. 	<ul style="list-style-type: none"> Food must not be thicker than 1.5 inches. Completely open the grill then close it. Confirm the start of the cooking by pressing the  button.
The appliance turns itself to manual mode + Flashing  red indicator light + button  temp control and  light fixed	<ul style="list-style-type: none"> Preheating time not completely done. 	<ul style="list-style-type: none"> Allow to cook, but you must monitor the cooking (manual mode). Or Stop the appliance, remove the food, close the appliance properly, re-program the appliance and wait until end of preheating.


























Tip, especially for meat: the cooking results on the preset 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 has to be taken into account during cooking; you cannot cook food that is thicker than 1.5 inches.

Cooking Guide (automatic programs)

Dedicated program	Cooking level color indicator		
			
 Red meat	Rare	Medium	Well-done
 Burger	Rare	Medium	Well-done
 Sandwich	Lightly cooked	Browned	Crispy
 Fish	Lightly cooked	Medium	Well-done
 Poultry			Fully cooked
 Pork/sausage/lamb			Fully cooked

Tips: if you like your meat blue rare, you can use 

Cooking Guide (including Manual Mode)

Food	Cooking program	Cooking level		
		 rare	 medium	 well-done
Bread	Slices of bread, toasted sandwiches			
	Burger: (after pre-cooking the meat)			
Meat & Poultry	Pork fillet (boneless), pork belly			
	Lamb (boneless)			
	Frozen chicken nuggets 			
	Pork belly			
	Slice of ham to cook			
	Marinated chicken breast			
	Duck breast			
Fish	Whole trout			
	Shelled prawns			
	King prawns (with and without shells on)			
	Tuna steak			
Manual mode See specific manual quick start guide	Grilled vegetables and fruits (need to be of same cut and thickness)			4 different temperature settings

For frozen food, press  before selecting your program.

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, veillez à prendre quelques précautions élémentaires, en particulier les suivantes :

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. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants. 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. N'utilisez pas l'appareil 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 une 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. N'utilisez cet appareil que pour l'usage pour lequel il a été conçu.
12. Des précautions particulières doivent être prises lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
13. Assurez-vous que l'installation électrique est compatible avec la puissance et la tension indiquées sous l'appareil.
14. **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.
15. 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.
16. **AVERTISSEMENT** : ne pas faire chauffer ou préchauffer le gril sans les 2 plaques à l'intérieur.

INFORMATION SUR LE PRODUIT

- **Cet appareil contient un Module Bluetooth certifié FCC**
ID:2AGS8PE177C, IC:20937-PE177C
- **Le présent appareil est conforme aux normes CNR d'Industrie Canada applicables aux appareils radio exempts de licence. L'exploitation est autorisée aux deux conditions suivantes :** (1) l'appareil ne doit pas produire de brouillage, et (2) l'utilisateur de l'appareil doit accepter tout brouillage radioélectrique subi, même si le brouillage est susceptible d'en compromettre le fonctionnement.
- Le présent appareil est conforme aux niveaux limites d'exigences d'exposition RF pour la population globale définies par la Commission fédérale des communications (FCC) et Industrie Canada. L'appareil ne doit pas être installé à proximité ou être utilisé en conjonction avec une autre antenne ou un autre émetteur.

Au CANADA :

Conformément à la réglementation d'Industrie Canada, le présent émetteur radio peut fonctionner avec une antenne d'un type et d'un gain maximal (ou inférieur) approuvé pour l'émetteur par Industrie Canada. Dans le but de réduire les risques de brouillage radioélectrique à l'intention des autres utilisateurs, il faut choisir le type d'antenne et son gain de sorte que la puissance isotrope rayonnée équivalente (p.i.r.e.) ne dépasse pas l'intensité nécessaire à l'établissement d'une communication satisfaisante.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

Consignes de sécurité

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsque vous l'utilisez.
- Pour empêcher l'appareil de surchauffer, ne le mettez pas dans un coin ou près d'un mur.
- Ne laissez jamais l'appareil branché lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne passez pas la plaque chaude sous l'eau et ne la posez pas sur une surface fragile.
- Si vous avez des problèmes, joignez un centre de service après-vente autorisé ou allez à l'adresse Internet suivante : www.t-fal.ca.

Instructions concernant le cordon 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 d'une mise à la terre;
- 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 pour des enfants ou qu'ils ne fassent trébucher ces derniers.

CET APPAREIL EST CONÇU POUR UN USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT.

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 de l'appareil ou du non-respect de ses instructions, et la garantie devient non valide dans ce cas.

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.

- Tout aliment liquide ou solide entrant en contact avec les pièces marquées du logo  ne doit pas être consommé.
- N'utilisez que les accessoires fournis avec l'appareil ou achetés dans un centre de service autorisé. Ne les utilisez pas avec d'autres appareils.
- Pour éviter toute dégradation de votre produit, ne l'utilisez jamais pour préparer des recettes flambées.
- 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 destiné à être mis en marche au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance.
- En cas d'accident, rincez immédiatement la brûlure à l'eau froide et appelez un médecin au besoin.
- Lors de la première utilisation, lavez les plaques ; versez un peu d'huile sur les plaques et essuyez-les avec un chiffon doux.
- Pour préserver le revêtement de la plaque de cuisson, utilisez toujours des ustensiles en plastique ou en bois.
- N'utilisez jamais une feuille d'aluminium ou tout autre objet entre la plaque et les aliments à cuire.
- Ne posez aucun ustensile de cuisson sur les surfaces de cuisson de l'appareil.
- Ne faites pas de cuisson en papillote.

- Ne retirez pas le tiroir de récupération du jus de cuisson pendant la cuisson. S'il se remplit durant la cuisson, laissez refroidir l'appareil avant de le vider.
- 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.

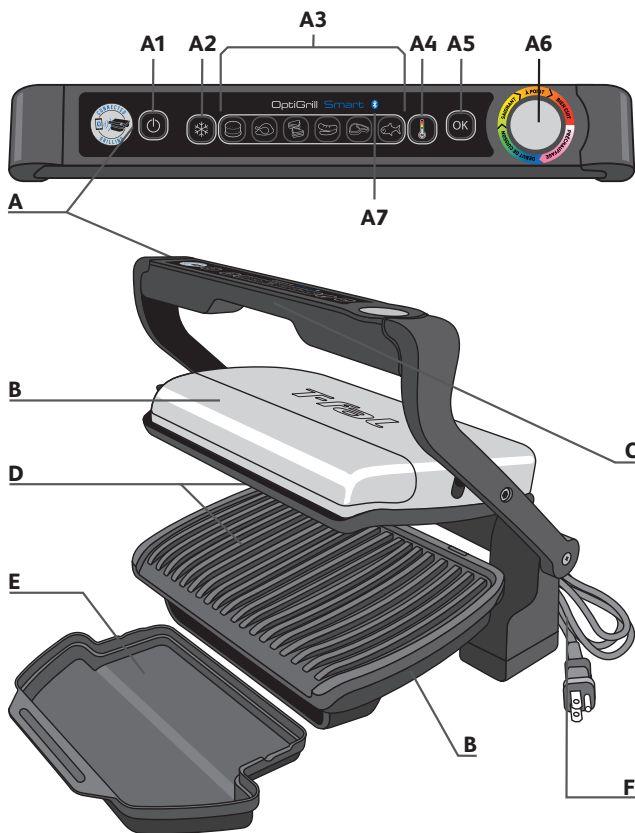
Prévention des accidents à la maison

- 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.
- La 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.
- Les fumées de cuisson pourraient être dangereuses pour des animaux dont le système respiratoire particulièrement sensible, comme les oiseaux. Nous conseillons aux propriétaires d'oiseaux de les éloigner du lieu de cuisson.



Participons à la protection de l'environnement !

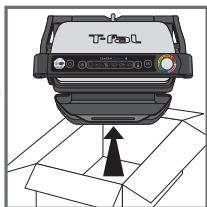
- ① L'emballage du produit est constitué de matériaux recyclables. Ne le jetez pas à la poubelle, mais allez le porter à un centre de collecte de déchets spécialisé.
- ➔ Déposez votre appareil usagé dans un centre de dépôt de recyclage de votre région.
Merci de vous soucier de la protection de l'environnement.



Description

- | | | | | | |
|-----------|-----------------------|-----------|--|----------|--|
| A | Panneau de commande | A4 | Mode manuel offrant 4 réglages de température / voir la partie portant sur l'utilisation rapide du mode manuel | B | Corps de l'appareil |
| A1 | Bouton Marche/Arrêt | A5 | Bouton OK | C | Poignée |
| A2 | Mode surgelé | A6 | Indicateur du niveau de cuisson | D | Plaques de cuisson |
| A3 | Programmes de cuisson | A7 | Voyant Bluetooth | E | Tiroir de récupération du jus de cuisson |
| | | | | F | Cordon d'alimentation |

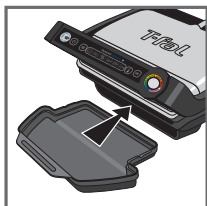
Réglage



1



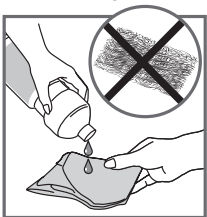
2



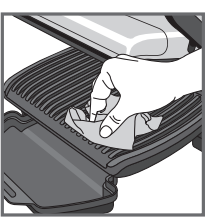
3



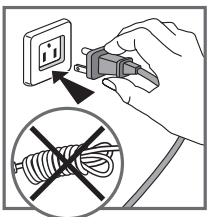
4



5



6



7

- 1 Enlevez tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.

L'autocollant en couleur situé autour de l'indicateur du niveau de cuisson peut être changé selon la langue choisie.

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

- 3-4 Installez le tiroir amovible de récupération du jus de cuisson à l'avant de l'appareil.

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

- 5bis Assurez-vous que les plaques supérieures et inférieures sont correctement positionnées dans l'appareil. Ne lancez pas le préchauffage sans avoir installé les plaques.

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

- 7 Assurez-vous que les plaques supérieures et inférieures sont correctement positionnées dans le produit. Ne lancez pas le préchauffage sans avoir installé les plaques.

Branchez l'appareil sur le secteur. (Notez que le cordon doit être entièrement déroulé).



1 Téléchargez l'application et synchronisez votre OptiGrill

- 1 Téléchargez l'application OptiGrill dans l'App Store ou dans Play Store pour Android™ via votre tablette ou votre téléphone intelligent. Activez la fonction Bluetooth® sur votre tablette ou votre téléphone intelligent. Branchez votre OptiGrill Smart puis allumez-le en appuyant sur le bouton Marche/Arrêt.
- 2 Sélectionnez votre OptiGrill Smart et suivez les instructions de l'application pour synchroniser votre OptiGrill.
NB: pour synchroniser votre OptiGrill Smart, maintenez le bouton «OK» appuyé quelques secondes. Le voyant LED Bluetooth clignote pendant la phase de synchronisation, puis devient fixe une fois synchronisé.
- 3 Créez votre compte et profitez de l'application OptiGrill.

2 Démarrez la cuisson...

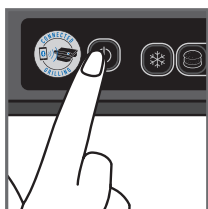
Merci de vous référer au lien ci-dessous pour commencer à utiliser l'application OptiGrill:

<https://www.t-fal.ca/fr/faq/Appareils-culinaires/Gril-viande/OptiGrill-Smart/csp/7211002602>

Cuisson non connectée



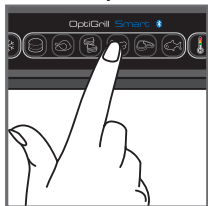
1 Commencez à cuisiner avec votre OptiGrill



1



2



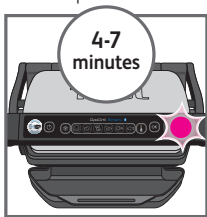
3

2 Préchauffage

En cas de doute sur le mode de cuisson à utiliser pour d'autres aliments non répertoriés ci-dessus, reportez-vous au « Tableau de cuisson pour aliments hors programmes », page 33.



4



5



6

- 1 Appuyez sur l'interrupteur.

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

- 2 Si l'aliment à cuire est congelé, appuyez sur le bouton correspondant.
- 3 Sélectionnez le mode de cuisson approprié en fonction du type d'aliment à cuire.

Astuce pour la viande : les résultats de cuisson des programmes présélectionnés peuvent varier selon l'origine, les morceaux et la qualité des aliments : les programmes ont été conçus et testés pour des aliments de bonne qualité.

De même, l'épaisseur de la viande doit être prise en compte durant la cuisson, ne faites pas cuire d'aliments dont l'épaisseur est supérieure à 4 cm.

- 4 Appuyez sur le bouton «OK» : l'appareil commence le préchauffage et l'indicateur de niveau de cuisson clignote en violet.

Remarque : si vous sélectionnez un programme par erreur, revenez à l'étape 1.

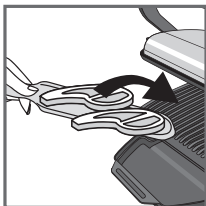
- 5 Attendez 4 à 7 minutes.
- 6 Un signal sonore retentit et l'indicateur du degré de cuisson cesse de clignoter en violet pour signaler que le mode de préchauffage est terminé.

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

3 Cuisson...



7



8



9



10

7-8 Après le préchauffage, l'appareil est prêt à être utilisé. Soulevez le couvercle du grill et mettez la nourriture sur la plaque de cuisson.

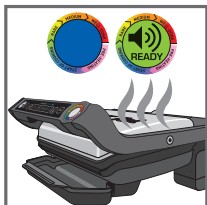
Commentaire : si l'appareil demeure ouvert trop longtemps, le système de sécurité mettra l'appareil hors tension automatiquement.

9-10

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

Remarque : pour les aliments très minces, fermez l'appareil et attendez que le bouton « OK » clignote et que l'indicateur demeure « violet fixe ». Appuyez alors sur « OK » pour permettre à l'appareil de reconnaître l'aliment et lancer le cycle de cuisson.

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



11

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

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

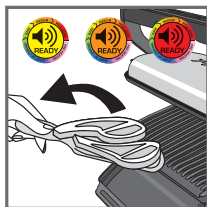
Notez, notamment pour la viande, qu'il est normal que les résultats de cuisson varient selon le type, la qualité et l'origine de la nourriture.

FR

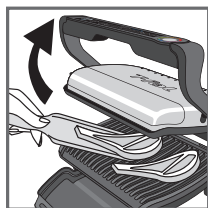
non connectée



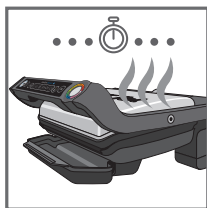
12



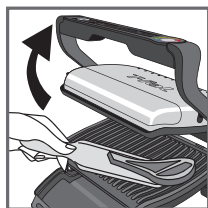
13



14



15



16



17

12-13 Lorsque la couleur correspondant à votre choix du degré de cuisson apparaît et que le signal sonore retentit, ouvrez l'appareil et retirez vos aliments.

14-15-16 En fonction des préférences personnelles ouvrez le gril et retirez les aliments ayant atteint le degré de cuisson souhaité, puis refermez le gril pour poursuivre la cuisson des autres aliments. Le programme poursuivra le cycle de cuisson jusqu'au degré « bien cuit ».

17 Fonction de maintien au chaud

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

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

Seconde cuisson

Si vous souhaitez faire cuire d'autres aliments, veuillez vous reporter à la section 18.



18

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

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

Cuissons successives

Si vous désirez faire cuire plus d'aliments, veuillez mettre à température à nouveau l'appareil (reportez-vous à la section 2. « Préchauffage », à partir du point 4), même s'il s'agit du même type d'aliment ou du même programme.

Comment faire cuire plus d'aliments :

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

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

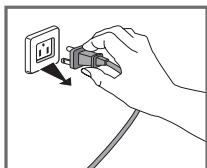
Important :

- Veuillez noter que le préchauffage est obligatoire pour chaque nouvelle tournée ou cuisson. Rappel : avant de lancer le préchauffage, assurez-vous que l'appareil est fermé et qu'il n'y a pas d'aliments à l'intérieur.
- Attendez ensuite que le préchauffage soit terminé avant d'ouvrir le grill et de mettre des aliments à l'intérieur.

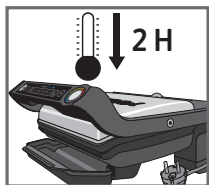
Remarque : si le nouveau cycle de préchauffage est lancé immédiatement après la fin du cycle précédent, le temps de préchauffage sera plus court.



1



2



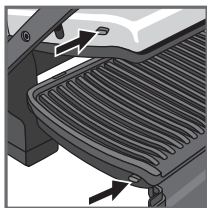
3

1 Appuyez sur l'interrupteur pour éteindre l'appareil.

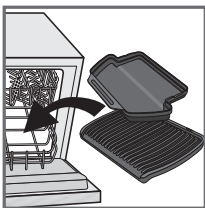
2 Débranchez le gril.

3 Laissez refroidir pendant au moins 2 heures.

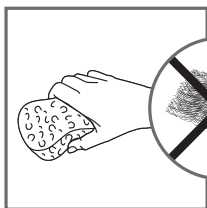
Pour éviter des brûlures accidentelles, laissez le gril refroidir complètement avant de procéder à son nettoyage.



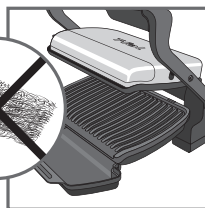
4



5



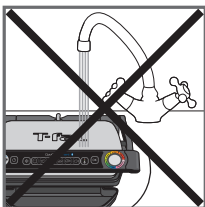
6



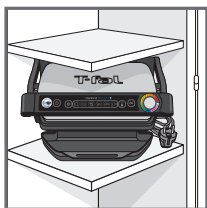
7



8



9




















10










- 4 Avant le nettoyage, débloquez et retirez les plaques pour éviter d'endommager la surface de cuisson.
- 5 Le tiroir de récupération du jus de cuisson et les plaques de cuisson peuvent aller au lave-vaisselle. L'appareil et son cordon ne doivent jamais être mis au lave-vaisselle. Les éléments chauffants (c-à-d. les parties visibles et accessibles) 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.
- 6-7 Si vous ne voulez pas mettre les plaques au lave-vaisselle, utilisez de l'eau chaude et un peu de liquide à vaisselle pour les laver, puis rincez-les abondamment pour enlever tout résidu. Essayez-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 grill, utilisez uniquement des tampons de nettoyage en nylon ou non métalliques. Videz le tiroir de récupération du jus de cuisson et lavez-le dans de l'eau chaude légèrement savonneuse, puis essuyez-le soigneusement à l'aide d'un essuie-tout.
- 8 Pour nettoyer le couvercle du grill, passez une éponge imprégnée d'eau chaude et essuyez avec un chiffon doux et sec.
- 9 N'immergez pas le boîtier du grill dans l'eau ou tout autre liquide.
- 10 Assurez-vous toujours que le grill est propre et sec avant de le ranger.

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

Guide de dépannage






























Problème	Cause	Solution
Bouton  clignotant +  Indicateur vert fixe + Bouton  clignotant	<ul style="list-style-type: none"> Mise en marche de l'appareil ou démarrage d'un cycle de cuisson automatique avec aliments entre les plaques et sans préchauffage (le mode manuel est automatiquement mis en marche). 	<ul style="list-style-type: none"> 2 options possibles : <ul style="list-style-type: none"> Sélectionnez la température en appuyant sur le bouton  puis sur « OK ». Laissez cuire tout en surveillant la cuisson (mode manuel). Arrêtez l'appareil, retirez la nourriture, fermez correctement l'appareil, reprogrammez l'appareil et attendez la fin du préchauffage.
L'appareil s'arrête tout seul pendant le cycle de préchauffage ou de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> L'appareil est resté ouvert trop longtemps en cours de cuisson. L'appareil est demeuré au repos trop longtemps après la fin du préchauffage ou du maintien au chaud. 	<ul style="list-style-type: none"> 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 département de service à la clientèle T-fal local.
 Indicateur blanc clignotant + bouton  /  /  /  /  clignotant + signal sonore intermittent	<ul style="list-style-type: none"> Défaillance de l'appareil. Appareil rangé ou utilisé dans un local trop froid. 	<ul style="list-style-type: none"> Débranchez, rebranchez immédiatement votre appareil et relancez un cycle de préchauffage. Si le problème persiste, contactez le service à la clientèle.
L'appareil ne produit plus de signaux sonores.		
 Indicateur blanc clignotant + bouton  clignotant + signal sonore continu	<ul style="list-style-type: none"> Panne de l'appareil. 	<ul style="list-style-type: none"> Débranchez l'appareil et contactez le service à la clientèle.
Après la préchauffe, j'ai mis en place la nourriture et fermé l'appareil,  l'indicateur reste violet et la cuisson ne démarre pas	<ul style="list-style-type: none"> Votre nourriture a une épaisseur supérieure à 4 cm. Vous n'avez pas entièrement ouvert le gril pour mettre en place la nourriture. Aliment non détecté L'aliment est trop mince, « OK » clignote. 	<ul style="list-style-type: none"> L'épaisseur de l'aliment ne doit pas être supérieure à 4 cm. Ouvrez complètement le gril, puis refermez-le. Confirmez le début de la cuisson en appuyant sur le bouton .
L'appareil se met en mode manuel +  Indicateur rouge clignotant + boutons  temp control et  allumés fixes	<ul style="list-style-type: none"> Le temps de préchauffage n'est pas complètement écoulé. 	<ul style="list-style-type: none"> Laissez cuire tout en surveillant la cuisson (mode manuel) ou Arrêtez le gril, retirez les aliments, fermez le gril, sélectionnez à nouveau le programme souhaité et attendez la fin du préchauffage.

Guide de cuisson (programmes automatiques)

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

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

Guide de cuisson (y compris le mode manuel)

Aliment	Programme de cuisson	Degré de cuisson		
		 saignant	 à point	 bien cuit
Pain	Tranches de pain, sandwichs grillés			
	Hamburger : (une fois la viande pré-cuite)			
Viandes et volailles	Filet de porc (désossé), poitrine de porc			
	Agneau (désossé)			
	Pépites de poulet congelées ❄️			
	Poitrine de porc			
	Tranche de jambon à cuire			
	Poitrine de poulet marinée			
	Magret de canard			
Poisson	Truite entière			
	Crevettes décortiquées			
	Grosses crevettes (non décortiquées et décortiquées)			
	Darne de thon			
Mode manuel Voir la partie portant sur l'utilisation rapide du mode manuel	Fruits et légumes grillés (doivent être coupés de la même façon et de la même épaisseur)		4 réglages de température différents	

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

EN 3 - 18
FR 19 - 34