

Tefal®

FR
DE
EN

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 iPod 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 iPod 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
Prüfen Sie die Kompatibilität Ihres Gerätes mit OptiGrill™ Smart auf www.tefal.com/optigrillsmart
Check the compatibility of your device with OptiGrill™ Smart on www.tefal.com/optigrillsmart

Mode d'emploi - Bedienungsanleitung - Instructions for use

CONSIGNES DE SÉCURITÉ PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Utilisation, entretien et installation de ce produit : pour votre sécurité, veuillez consulter les diverses rubriques de ce manuel et les schémas correspondants.

- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieur ou par un système de commande à distance séparé. Les appareils connectés peuvent être pilotés par un smartphone ou une tablette suivant les instructions du fabricant.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique. Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :
 - dans les coins de cuisine réservés au personnel dans 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.
- Enlever tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, 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.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne doivent pas jouer avec l'appareil et utiliser l'appareil comme un jouet.
- Ne jamais utiliser l'appareil sans surveillance.
-  La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement. Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Dérouler entièrement le cordon.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant,

- son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- N'utilisez pas de rallonge. Si vous utilisez une rallonge, choisissez-la avec un diamètre de cordon équivalent, dotée d'une prise de terre et adaptée à la puissance de l'appareil. Prenez toutes les précautions nécessaires pour empêcher qu'une personne ne trébuche sur un cordon de rallonge.
- Ne brancher l'appareil que sur une prise avec terre incorporée.
- Vérifier que l'installation électrique est compatible avec la puissance et la tension indiqués sous l'appareil.
- Cet appareil ne doit pas être immergé. Ne jamais plonger dans l'eau l'appareil ni le cordon.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Le nettoyage et l'entretien par l'usager ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.
- Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

ATTENTION: Ne pas faire chauffer ou préchauffer le grill sans les 2 plaques à l'intérieur.

À faire

- Lire attentivement et garder à portée de main les instructions de cette notice, communes aux différentes versions suivant les accessoires livrés avec votre appareil.
- Si un accident se produit, passez de l'eau froide immédiatement sur la brûlure et appelez un médecin si nécessaire.
- Lors de la première utilisation, lavez les plaques (voir paragraphe 5), versez un peu d'huile sur les plaques et les essuyez avec un chiffon doux.
- Veillez à l'emplacement du cordon avec ou sans rallonge, prendre toutes les précautions nécessaires afin de ne pas gêner la circulation des convives autour de la table de telle sorte que personne ne s'entrave dedans.
- Les fumées de cuisson peuvent être dangereuses pour les animaux ayant un système de respiration particulièrement sensible, comme les oiseaux. Nous conseillons aux propriétaires d'oiseaux de les éloigner du lieu de cuisson.
- Toujours mettre l'appareil hors de portée des enfants.
- Vérifiez que les deux faces de la plaque soient bien nettoyées avant utilisation.
- Pour éviter de détériorer les plaques, utilisez 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...).
- Veillez à ce que les plaques soient stables, bien positionnées et bien clipssées sur la base de l'appareil. N'utilisez que les plaques fournies ou acquises auprès du centre de service agréé.

- Pour préserver le revêtement des plaques de cuisson, toujours utiliser une spatule 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.

A ne pas faire

- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne jamais brancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Pour éviter la surchauffe de l'appareil, ne pas le placer dans un coin ou contre un mur.
- Ne jamais placer votre appareil directement sur un support fragile (table en verre, nappe, meuble verni...) ou sur un support de type nappe plastique.
- 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.
- Ne pas placer l'appareil sur ou près de surfaces glissantes ou chaudes, ni laisser le cordon pendre au-dessus d'une source de chaleur (plaques de cuisson, cuisinière à gaz...).
- Ne pas poser d'ustensiles de cuisson sur les surfaces de cuisson de l'appareil.
- Ne pas couper directement sur les plaques.
- Ne jamais utiliser d'éponge métallique, ni de poudre à récurer afin de ne pas endommager la surface de cuisson (revêtement antiadhésif).
- Ne pas déplacer l'appareil durant son utilisation.
- Ne pas porter l'appareil par la poignée ou les fils métalliques.
- Ne jamais utiliser l'appareil à vide.
- Ne jamais interposer de feuille d'aluminium ou tout autre objet entre les plaques et les aliments à cuire.
- Ne pas retirer le plateau de récupération de graisses pendant la cuisson. Si le plateau de récupération de graisse est plein durant la cuisson, laissez refroidir l'appareil avant de le vider.
- Ne pas poser la plaque chaude sous l'eau ou sur une surface fragile.
- Pour conserver les qualités anti-adhésives du revêtement, évitez de laisser chauffer trop longtemps à vide.
- Les plaques ne doivent jamais être manipulées à chaud.
- Ne pas faire de cuisson en papillote.
- Pour éviter d'abîmer votre appareil, ne jamais réaliser de recettes flambées sur celui-ci.
- Ne jamais interposer de feuille d'aluminium ou tout autre objet entre les plaques et les résistances.
- Ne jamais faire chauffer ou faire des cuissous en position « grill ouvert ».
- Ne jamais faire chauffer l'appareil sans les plaques de cuisson.

Conseils/Informations

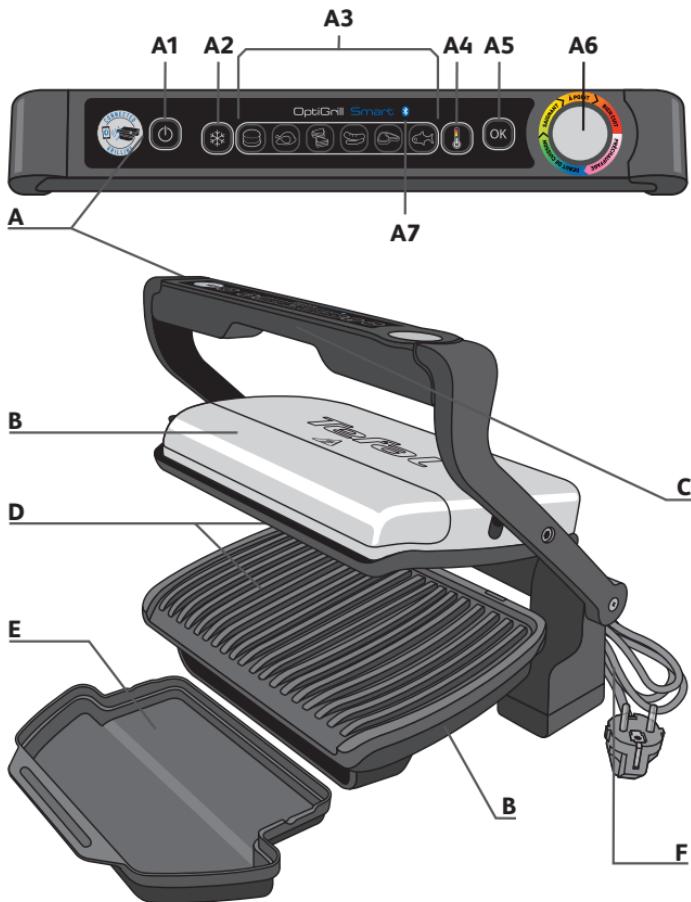
- Merci d'avoir acheté cet appareil, destiné uniquement à un usage domestique.
- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, Compatibilité Electromagnétique, Matériaux en contact des aliments, Environnement...).
- Lors de la première utilisation, un léger dégagement d'odeur ou de fumée peut se produire.
- Pour nettoyer les plaques de cuisson, utiliser une éponge, de l'eau chaude et du liquide vaisselle.
- Notre société se réserve le droit de modifier à tout moment, dans l'intérêt du consommateur, les caractéristiques ou composants de ses produits.
- Tout aliment liquide ou solide entrant en contact avec les pièces marquées du logo  ne peut être consommé.
- Si les aliments sont trop épais, le système de sécurité interdit la mise en marche de l'appareil.
- La résistance ne se nettoie pas. Si elle est vraiment sale, attendre son complet refroidissement et la frotter avec un chiffon sec.

Environnement



Participons à la protection de l'environnement !

- ➊ Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➋ Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.

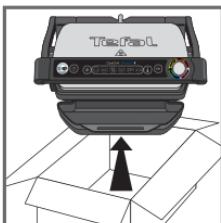


Description

A	Tableau de bord	A4	Mode manuel de 4 réglages de température / voir quick start guide spécifique mode manuel	B	Corps de l'appareil
A1	Bouton marche/arrêt	A5	Bouton OK	C	Poignée
A2	Mode surgelé	A6	Indicateur de niveau de cuisson	D	Plaques de cuisson
A3	Programmes de cuisson	A7	Voyant Bluetooth	E	Plateau de récupération de jus
				F	Cordon d'alimentation

Préparation

FR



1



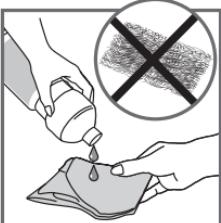
2



3



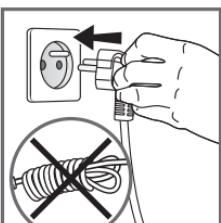
4



5



6



7

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

Selon la langue, le sticker couleur autour de l'indicateur de niveau de cuisson peut être changé. Il suffit de le remplacer par celui qui se trouve à l'intérieur de l'emballage de l'appareil.

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

- 3-4 Installez le plateau amovible de récupération de jus à l'avant de l'appareil.

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

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

Cuisson connectée



FR

connectée

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 smartphone. Activez la fonction Bluetooth® sur votre tablette ou votre smartphone. 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

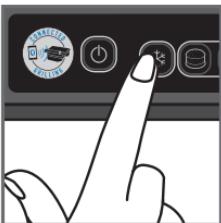


FR

non connectée



1



2



3

2 Préchauffage

En cas de doute sur le mode de cuisson à utiliser, reportez-vous aux guides de cuisson page 15.



4



5



6

- 1 Appuyez sur le bouton Marche / Arrêt.

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

- 2 Si vous souhaitez cuire un aliment congelé, appuyez sur le bouton correspondant.

- 3 Sélectionnez le mode de cuisson correspondant au type d'aliment à cuire.

Astuce pour la viande : les résultats de cuisson des programmes préselectionnés 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 se met en mode de préchauffage et le voyant indiquant la cuisson clignote en violet. En mode déconnecté, le bouton "OK" s'allume en rouge.

NB: si vous avez sélectionné le mauvais programme, revenez à l'étape 1.

- 5 Attendez 4 à 7 minutes.

- 6 Une alerte sonore se déclenche et le voyant indiquant la cuisson s'arrête de clignoter en violet une fois le préchauffage terminé.

Remarques : à la fin du préchauffage, si l'appareil reste fermé, le système de sécurité éteint l'appareil.

3 Cuisson...



FR



7



8



9



10

7-8 Après le préchauffage, l'appareil est prêt à être utilisé. Soulevez le couvercle du 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

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

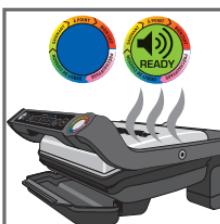
L'indicateur du degré de cuisson devient bleu, puis vert pour indiquer que la cuisson est en cours (pour obtenir de meilleurs résultats, évitez d'ouvrir l'appareil ou de déplacer vos aliments pendant la cuisson).

Pendant la cuisson, un signal sonore avertit l'utilisateur chaque fois qu'un degré de cuisson est atteint (p. ex., saignant/jaune).

11 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.



11



non connectée



3 ...Cuisson

FR

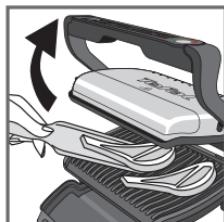
non connectée



12



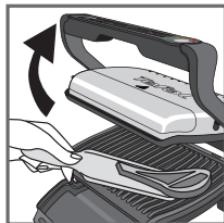
13



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.

3 ...Cuisson



FR



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 gril 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 gril 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.

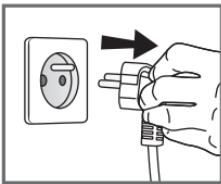
Nettoyage et entretien...



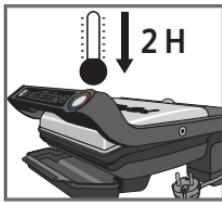
FR



1



2



3

1 Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour éteindre l'appareil.

2 Débranchez l'appareil.

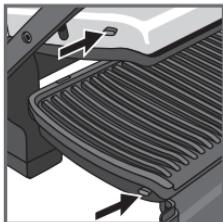
3 Laissez refroidir pendant au moins 2 heures.

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

...Nettoyage et entretien

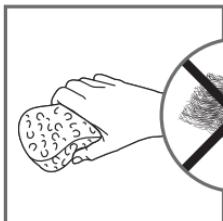


FR

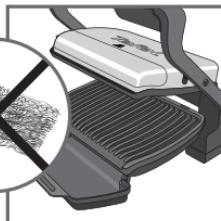


4

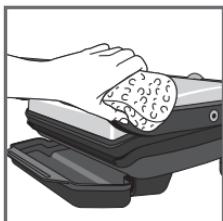
5



6



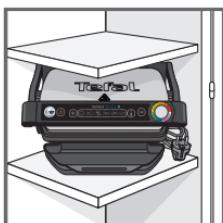
7



8



9



10

4 Avant le nettoyage, débloquez et retirez les plaques pour éviter d'endommager la surface de cuisson.

5 Le plateau de récupération de jus 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 (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.

6-7 Si vous ne voulez pas mettre les plaques 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.

Videz le plateau de récupération du jus 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 gril, passez une éponge imprégnée d'eau chaude et essuyez avec un chiffon doux et sec.

9 N'immergez pas le boîtier du gril dans l'eau ou tout autre liquide.

10 Assurez-vous toujours que le gril 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
Boutons 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 auto avec aliments et sans préchauffage des plaques (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 (car utilisation en 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 service clientèle Tefal local.
Indicateur blanc clignotant + bouton / / / / clignotant + bip 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 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 votre service 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 + bouton temp control et allumé fixe	<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 (car utilisation en mode manuel) ou Arrêtez le gril, retirer les aliments, fermez le gril, sélectionnez à nouveau le programme souhaité et attendez la fin du préchauffage.

Guide de cuisson (programmes automatiques)

Programme dédié	Indicateur de couleur du degré de cuisson		
Viande rouge	Saignant	À point	Bien cuit
Steak haché	Saignant	À point	Bien cuit
Panini/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, croque monsieur grillés	
	Hamburger (après précuison de la viande)	
Viandes et volailles	Filet de porc (désossé), longe de porc	
	Agneau (désossé)	
	Aiguillettes de poulet congélées	
	Poitrine de porc	
	Tranche de jambon à cuire	
	Poitrine de poulet marinée	
	Magret de canard	
Poisson	Truite entière	
	Crevettes décortiquées	
	Gambas (décortiquées ou non)	
	Thon	
Mode manuel Voir quick start guide spécifique 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.

SICHERHEITSHINWEISE

WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

Verwendung, Wartung und Inbetriebnahme dieses Produkts:
Beachten Sie im Interesse Ihrer Sicherheit bitte die verschiedenen Abschnitte dieses Handbuchs und die entsprechenden Diagramme.

- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einem externen Timer oder einer separaten Fernbedienung mit Ausnahme des vom Hersteller angegebenen Geräts (z. B. einem Smartphone oder Tablet) vorgesehen.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt.
- Es ist keinesfalls geeignet, in folgenden Fällen verwendet zu werden, die zudem von der Garantie ausgeschlossen sind:
 - in Küchenencken für Verkaufs- und Büroangestellte und sonstigen gewerblich genutzten Einrichtungen,
 - in landwirtschaftlichen Betrieben,
 - in Unterkünften und sonstigen Gastronomie- und Hotelbetrieben für deren Gäste,
 - in Pensionen und Privatunterkünften.
- Alle Verpackungen, Klebestreifen oder diversen Zubehörteile innen und außen am Gerät entfernen.
- Dieses Gerät ist nicht zur Handhabung durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder durch Personen mit mangelnder Erfahrung bzw. mangelnden Kenntnissen vorgesehen, es sei denn unter Aufsicht einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist und gegebenenfalls vorab Anweisungen zur Handhabung des Geräts gegeben hat. Kinder müssen beachtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Kinder müssen beachtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen oder das Gerät als Spielzeug verwenden.
- Gerät im Betrieb niemals unbeaufsichtigt lassen.
-  Frei zugängliche Flächen können im Betrieb hohe Temperaturen erreichen.
- Achten Sie darauf, nicht mit heißen Geräteteilen in Berührung zu kommen.
- Kabel vollständig abrollen.

- Um Gefahren zu vermeiden, darf ein schadhaftes Stromkabel nur vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden.
- Wird ein Verlängerungskabel verwendet, muss dieses mindestens den gleichen Querschnitt wie die Zuleitung des Gerätes haben. Die auf dem Verlängerungskabel angegebene Leistung, muss mindestens der des Gerätes entsprechen. Verlegen Sie das Verlängerungskabel so, dass niemand darüber stolpern kann.
- Das Gerät nur an einer geerdeten Steckdose anschließen.
- Stellen Sie sicher, dass die Elektroinstallation mit der auf der Geräteunterseite angegebenen Leistung und Spannung übereinstimmt.
- Gerät oder das Kabel niemals in Wasser tauchen.
- Dieses Gerät darf nur dann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder von Personen mit mangelnder Erfahrung bzw. mangelnden Kenntnissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Bedienung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Die Reinigung und Pflege darf nicht von Kindern ausgeführt werden, außer wenn sie über 8 Jahre alt sind und beaufsichtigt werden.
- Bewahren Sie das Gerät mitsamt Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

ACHTUNG: Den Grill nicht ohne Platten auf- oder vorheizen.

Befolgen Sie die nachfolgenden Punkte:

- Die Hinweise in dieser Anleitung, die je nach dem mit Ihrem Gerät gelieferten Zubehör bei den unterschiedlichen Versionen identisch ausfallen, aufmerksam lesen und in Reichweite aufbewahren.
- Im Falle eines Unfalls sofort kaltes Wasser über die Verbrennung laufen lassen und notfalls einen Arzt rufen.
- Vor der ersten Benutzung die Platten spülen (siehe Abschnitt 5), ein wenig Öl darauf verteilen und mit einem weichen Lappen abreiben.
- Bei der Platzierung des Kabels, mit oder ohne Verlängerung, darauf achten und alle Sicherheitsvorkehrungen treffen, dass keine sich am Tisch befindende Person behindert wird, indem sie sich darin beispielsweise verfängt.
- Für Tiere mit einem sensiblen Atmungssystem, wie beispielsweise Vögel, können Grilldämpfe gefährlich sein. Vogelbesitzern wird empfohlen, die Tiere außerhalb der Reichweite des Gerätes zu platzieren.
- Stellen Sie das Gerät immer außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Stellen Sie sicher, dass die beiden Heizplatten vor der Nutzung gut gereinigt sind.
- Damit die Platten nicht beschädigt werden, verwenden Sie diese ausschließlich mit dem Gerät, für das sie gedacht sind (Verwenden Sie sie beispielsweise nicht in einem Backofen, auf einem Gasherd oder einer Elektrokochplatte...).
- Achten Sie darauf, dass die Platten fest am Gerät angebracht sind. Verwenden Sie ausschließlich die Platten, die vom autorisierten Kundendienst ausgeliefert oder erworben wurden.
- Um die Beschichtung der Platten zu schützen, stets einen Kunststoff- oder Holzwender verwenden.
- Verwenden Sie nur mit dem Gerät geliefertes oder bei einer autorisierten Kundendienststelle gekauftes Zubehör. Nicht mit anderen Geräten zusammen verwenden.

Beachten Sie, was Sie vermeiden müssen.

- Gerät niemals am Stromkreislauf lassen, wenn es nicht benutzt wird.
- Um eine Überhitzung zu vermeiden, darf das Gerät nicht in Ecken oder an einer Wand platziert werden.
- Ihr Gerät niemals direkt auf eine empfindliche Fläche (Glastisch, Tischdecke, lackiertes Möbelstück...) oder auf eine Plastiktischdecke stellen.
- Ihr Gerät niemals unter ein an der Wand befestigtes Möbelstück oder Regal oder in der Nähe von leicht entflammbarem empfindlichem Material wie Rollen, Vorhänge oder Tapeten stellen. Sollte das Gerät Feuer fangen, nicht mit Wasser löschen. Ziehen Sie den Netzstecker und ersticken Sie die Flammen mit einem feuchten Tuch.
- Ihr Gerät nicht auf oder in der Nähe einer rutschigen oder heißen Oberfläche stellen. Lassen Sie außerdem das Kabel nicht in der Nähe einer Wärmequelle liegen (Heizplatten, Gasherd...) und legen oder ziehen Sie es nicht über scharfe Kanten.
- Keine Kochutensilien auf die Grillflächen des Geräts legen.
- Nicht direkt auf den Heizplatten schneiden.
- Niemals einen Stahlschwamm oder Scheuerpulver verwenden, um die Grillfläche nicht zu beschädigen (Antihhaftbeschichtung).
- Achten Sie darauf, dass das Gerät bei Gebrauch immer frei steht.
- Das Gerät nicht am Griff oder an den Metallrädringen tragen.
- Gerät niemals leer betreiben. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es nicht fehlerfrei funktioniert, runtergefallen ist oder sichtbare Schäden aufweist. Jeder Eingriff, außer der im Haushalt üblichen Reinigung und Wartung durch den Kunden, muss durch einen autorisierten Service Partner erfolgen. Ziehen Sie niemals den Stecker an Kabel aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen und wegräumen. Bewegen Sie das Gerät nicht so lange es heiß ist. Stellen Sie das Thermostat auf die Min. Position (je nach Modell). Trennen Sie das Gerät nach jeder Benutzung und vor jeder Reinigung vom Stromnetz. Vor der nächsten Benutzung müssen alle Geräteteile trocken sein.
- Niemals Aluminiumfolie oder andere Gegenstände zwischen die Platten und die Speisen legen.
- Während des Garvorgangs die Fettauffangschale nicht herausnehmen. Wenn die Auffangschale während des Garvorgangs voll ist, lassen Sie das Gerät erst abkühlen, bevor Sie sie herausnehmen.
- Die heiße Platte nicht unter Wasser oder auf eine empfindliche Oberfläche legen.
- Für die Erhaltung der Antihhaftbeschichtung achten Sie darauf, dass das Gerät nicht zu lange leer erhitzt wird.
- Die Platten dürfen niemals in heißem Zustand behandelt werden.
- Niemals mit Folie garen.
- Flamieren Sie niemals Speisen auf dem Gerät, damit dieses nicht beschädigt wird.
- Niemals Aluminiumfolie oder andere Gegenstände zwischen die Platten und die Heizstäbe legen.
- Niemals erhitzen oder Garvorgänge durchführen, wenn sich das Gerät in der Stellung "Grill geöffnet" befindet.
- Das Gerät niemals ohne die Heizplatten erhitzen.

Hinweise/Informationen

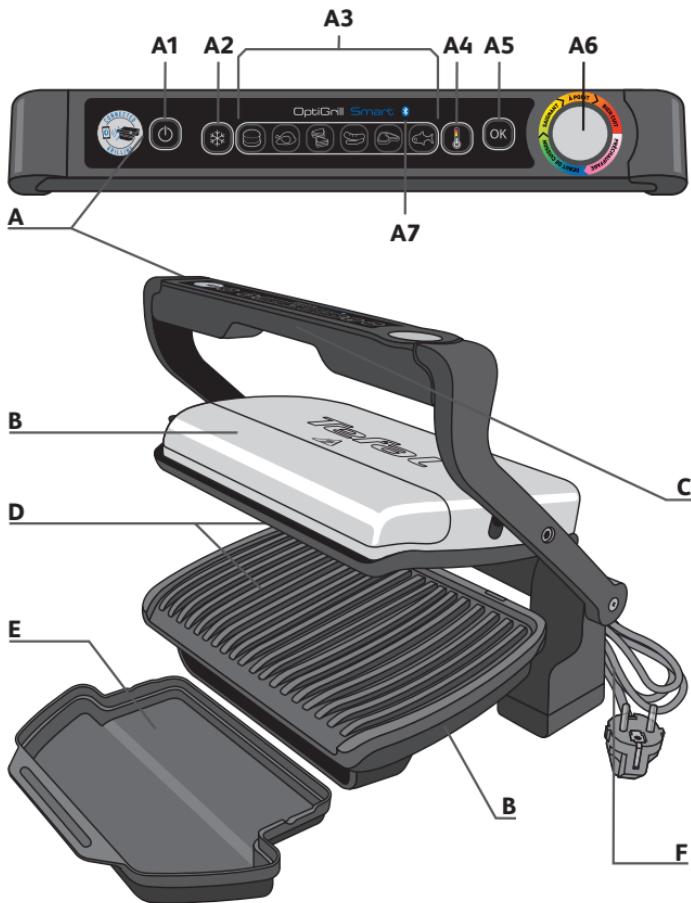
- Vielen Dank, dass Sie sich für den Kauf dieses Gerätes entschieden haben, das ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt ist.
- Zur Gewährleistung Ihrer Sicherheit entspricht das Gerät den geltenden Normen und Bestimmungen (Niederspannungsrichtlinie; elektromagnetische Verträglichkeit; Materialien, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen; Umwelt...).
- Bei der ersten Inbetriebnahme ist es möglich, dass eine leichte Geruchs- oder Rauchentwicklung entsteht.
- Öffnen Sie in diesem Fall das Fenster, bis keine Rauch- oder Geruchsbildung mehr feststellbar ist.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Heizplatten einen Schwamm, heißes Wasser und Spülmittel.
- Wir behalten uns vor, im Interesse des Nutzers die Eigenschaften und Einzelteile des Produktes jederzeit zu bearbeiten.
- Jedes flüssige oder feste Lebensmittel, das mit den mit dem Logo  gekennzeichneten Teilen in Berührung kommt, darf nicht verzehrt werden.
- Wenn die Lebensmittel zu dick sind, verhindert das Sicherheitssystem, dass das Gerät in Betrieb genommen wird.
- Das Heizelement darf nicht gereinigt werden. Sollte es sehr verschmutzt sein, warten Sie, bis es vollständig abgekühlt ist und reiben Sie es mit einem trockenen Tuch ab.

Umwelt



Denken Sie an den Schutz der Umwelt!

- ① Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wiederverwertet werden können.
- ② Geben Sie Ihr Gerät zur Entsorgung deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.



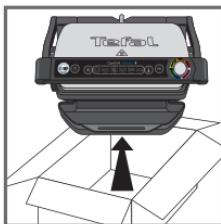
Beschreibung

A	Bedienfeld	A4	Manueller Betrieb mit 4 Temperatureinstellungen - siehe Quick Start Guide, manueller Betrieb..	B	Gerätgehäuse
A1	Ein/Aus-Taste	A5	Taste OK	C	Griff
A2	Auftauprogramm	A6	Anzeige zur Garstufe	D	Heizplatten
A3	Grillprogramme	A7	Bluetooth-Anzeige	E	Auffangschale

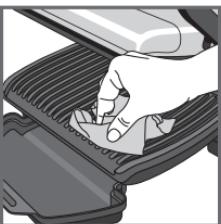
Vorbereitung



DE



1



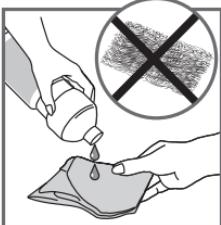
2



3



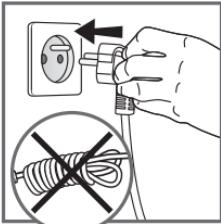
4



5



6



7

1 Alle Verpackungen, Klebestreifen oder diverse Zubehörteile innen und außen am Gerät entfernen.

Der Farbaufkleber an der Anzeige der Garstufe kann je nach Sprache ausgetauscht werden. Dazu wird einfach der Aufkleber verwendet, der sich in der Verpackung des Geräts befindet.

2 Nehmen Sie vor der ersten Inbetriebnahme die Platten ab und reinigen Sie sie gründlich mit warmem Wasser und Spülmittel. Spülen und trocknen Sie sie gründlich ab.

3-4 Schieben Sie diese Auffangschale wie abgebildert in das Gerät.

5 Um das bestmögliche Ergebnis zu erhalten, können Sie, wenn Sie möchten, die Heizplatten mit einem mit ein wenig Speiseöl beträufelten Papiertuch abreiben, um die Wirkung der Antihaftbeschichtung zu optimieren.

6 Überschüssiges Öl mit einem sauberen Papiertuch entfernen.

7 Stellen Sie sicher, dass die oberen und unteren Platten richtig in das Gerät eingesetzt wurden. Starten Sie den Aufheizvorgang nicht ohne Platten. Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an. (Achten Sie darauf, dass das Kabel vollständig ausgerollt ist.)

Garen mit Verbindung



DE

mit Verbindung

1 Laden Sie die App herunter und verbinden Sie Ihren OptiGrill.

- 1 Laden Sie die App „OptiGrill“ über Ihr Tablet oder Ihr Smartphone vom App Store oder Play Store für Android™ herunter. Aktivieren Sie die Bluetooth®-Funktion auf dem Tablet oder Smartphone. Stecken Sie den OptiGrill Smart ein und schalten Sie ihn durch Drücken der Ein/Aus-Taste ein.
- 2 Wählen Sie Ihren OptiGrill Smart aus und folgen Sie der Anleitung der App, um Ihren OptiGrill zu verbinden.
Hinweis: Zum Verbinden des OptiGrill Smart die Taste „OK“ mehrere Sekunden gedrückt halten. Die Bluetooth-LED blinkt während der Verbindungsphase und leuchtet nach der Verbindung dauerhaft.
- 3 Erstellen Sie Ihr Konto. Viel Vergnügen mit der App „OptiGrill“.

2 Starten Sie den Garvorgang...

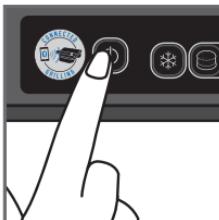
Bitte beziehen Sie sich auf den nachfolgenden Link, um mit der Nutzung der OptiGrill App zu beginnen:
<https://www.tefal.de/faq/Produkte/Speisen-und-Getr%C3%A4nkezubereitung/Barbecue-Teppanyaki-Grill-Grill/OPTIGRILL-SMART/csp/7211002605>



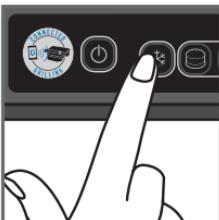
Garen ohne Verbindung

DE

ohne Verbindung



1



2



3

2 Vorheizen

Wenn Sie über den zu verwendenden Garmodus unsicher sind, ziehen Sie den Garleitfaden auf Seite 29 zu Rate.



4



5



6

- 1 Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste.

Achtung: Stellen Sie sicher, dass sich keine Lebensmittel zwischen den Platten befinden.

- 2 Sind die Lebensmittel, die Sie zubereiten möchten, gefroren, drücken Sie die entsprechende Taste.
- 3 Wählen Sie den für den Grillguttyp geeigneten Garmodus.

Tipp, insbesondere für Fleisch: Die Garergebnisse der voreingestellten Programme können je nach Herkunft, Stück und Qualität des Grillguts unterschiedlich ausfallen. Die Programme wurden mit Lebensmitteln von guter Qualität eingestellt und getestet. Ebenso muss die Dicke des Fleisches beim Garen berücksichtigt werden. Garen Sie keine Lebensmittel, die dicker als 4 cm sind.

- 4 Drücken Sie die Taste „OK“: Das Gerät startet den Aufheizvorgang und die Garstufenanzeige blinkt violett. Im Modus „Getrehten“ leuchtet die Taste „OK“ rot.

Hinweis: Wenn Sie das falsche Programm gewählt haben, kehren Sie zu Schritt 1 zurück.

- 5 Warten Sie 4-7 Minuten.
- 6 Ein akustisches Signal ertönt und die Garstufenanzeige blinkt nicht mehr violett, wenn der Vorheizvorgang beendet ist.

Anmerkung: Wenn das Gerät nach Abschluss des Vorheizvorgangs geschlossen bleibt, wird das Gerät vom Sicherheitssystem ausgeschaltet.

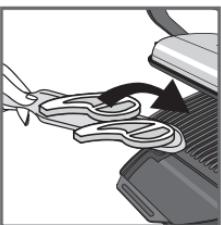
3 Garen...



DE



7



8



9



10

7-8 Nach der Aufheizzeit ist das Gerät betriebsbereit. Öffnen Sie den Grill ein einziges Mal, indem Sie den Griff mittig betätigen und legen Sie die Lebensmittel auf die Heizplatte.

Anmerkung: Wenn das Gerät zu lange geöffnet bleibt, schaltet das Sicherheitssystem das Gerät automatisch aus.

9-10 Automatische Anpassung des Garvorgangs (Dauer und Temperatur) je nach Dicke und Menge des Garguts.

Schließen Sie das Gerät, um den Garvorgang zu starten. Die Garanzeige wird blau und anschließend grün (damit Sie bestmöglichre Ergebnisse erhalten, vermeiden Sie es, das Gerät zu öffnen oder die Lebensmittel während des Garvorgangs umzulegen). Während des Garvorgangs ertönt ein akustisches Signal, um den Nutzer zu informieren, dass der Zustand "blutig" (gelb) bald erreicht ist.

Während des Garvorgangs wird der Nutzer jedes Mal, wenn eine Garstufe erreicht ist (z. B. blutig/gelb) mit einem akustischen Signal darauf hingewiesen.

Hinweis zu sehr dünnem Grillgut: Schließen Sie das Gerät. Daraufhin blinkt die Taste „OK“ und die Anzeige leuchtet „permanent violett“. Drücken Sie „OK“, um sicherzustellen, dass das Gerät das Grillgut erkennt und der Garvorgang startet.



11

ohne Verbindung

11 Je nach Grad des Garvorgangs wechselt die Anzeige die Farbe. Wenn die Anzeige gelb ist und ein akustisches Signal ertönt, ist Ihr Gargut blutig. Wenn die Anzeige orange ist und ein akustisches Signal ertönt, ist das Gargut medium. Wenn die Anzeige rot ist, ist das Gargut gut durchgebraten.

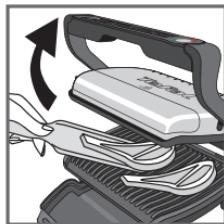
Anmerkung: Wenn Sie Ihr Gargut "blau" mögen, nehmen Sie das Fleisch heraus, wenn die Garanzeige grün wird. Beachten Sie, dass es besonders bei Fleisch normal ist, wenn die Gar-Resultate abweichen. Dies ist abhängig von Fleischtyp, von der Qualität und von der Herkunft der Speisen.



12



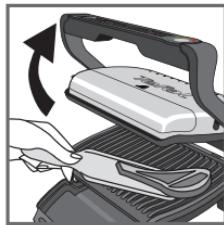
13



14



15



16



17

**12-13**

Wenn die Farbe aufleuchtet, die der von Ihnen ausgewählten Garstufe entspricht und der Piepton zu hören ist, öffnen Sie das Gerät und entnehmen Sie Ihre Speisen.

14-15-16

Wenn Sie die auf dem Grill platzierten Lebensmittel mit persönlichen Vorlieben garen wollen, öffnen Sie den Grill und entnehmen Sie anschließend die Stücke, die den gewünschten Garzustand erreicht haben. Schließen Sie den Grill wieder, um die anderen Stücke weiter garen zu lassen. Das Programm setzt den Garvorgang fort, bis es den Zustand "gut durch" erreicht hat.

17 Warmhaltefunktion

Sobald das Grillgut gar ist, ist der Garvorgang abgeschlossen. Das Gerät aktiviert automatisch die Warmhaltefunktion, die Anzeige leuchtet rot und alle 20 Sekunden ertönt ein akustisches Signal. Wenn das Gargut im Grill gelassen wird, gart es beim Abkühlen der Heizplatten weiter. Sie können das akustische Signal beenden, indem Sie die Taste „OK“ drücken.

Anmerkung: Das Sicherheitssystem schaltet das Gerät nach einer gewissen Zeit automatisch aus.

3 ...Garen



DE



18 Schließen Sie das Gerät. Das Bedienfeld schaltet sich ein und ist im Modus "Programmauswahl".

Anmerkung: Wenn keine Programm auswahl getroffen wird, schaltet das Sicherheitssystem das Gerät automatisch aus.

Zweites Garen

Wenn Sie anderes Gargut garen wollen, starten Sie bei Bereich 2. Vorheizen, Punkt 9, auch wenn Sie denselben Lebensmitteltyp garen möchten.

18

Aufeinanderfolgende Garvorgänge

Wenn Sie größere Mengen zubereiten möchten, stellen Sie erneut die Temperatur des Gerätes ein (siehe Abschnitt 2., „Vorheizen“, ab Punkt 4), auch wenn Sie denselben Nahrungsmitteltyp oder dasselbe Programm verwenden möchten.

So bereiten Sie mehr Grillgut zu:

Sobald die erste Portion fertig ist:

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät geschlossen ist und dass sich kein Grillgut darin befindet.
2. Wählen Sie den entsprechenden Garmodus oder das entsprechende Garprogramm aus (dieser Schritt ist auch dann erforderlich, wenn der Garmodus gleich bleibt).
3. Drücken Sie die Taste „OK“, um den Vorheizvorgang zu starten. Während der Vorheizphase blinkt die Garstufenanzeige violett.
4. Nachdem der Vorheizvorgang beendet ist, ertönt ein akustisches Signal und die Anzeige für die Garstufe blinkt nicht mehr violett.
5. Das Gerät ist einsatzbereit, sobald das Vorheizen abgeschlossen ist. Öffnen Sie den Grilldeckel und legen Sie das Grillgut in das Gerät.

Wichtig:

- Bitte beachten Sie, dass das Gerät für jede neue Portion aufgeheizt werden muss.

Hinweis: Stellen Sie vor Starten des Vorheizvorgangs sicher, dass das Gerät geschlossen ist und dass sich kein Grillgut darin befindet.

- Warten Sie anschließend, bis der Vorheizvorgang beendet ist, bevor Sie den Grill öffnen und Grillgut hineinlegen.

Hinweis: Die Vorheizzeit wird verkürzt, wenn der neue Vorheizzyklus gleich nach Ende des vorhergehenden Zyklus gestartet wird.

25

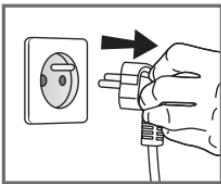
Reinigung und Wartung...



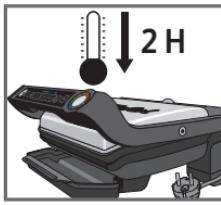
DE



1



2



3

1 Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät auszuschalten.

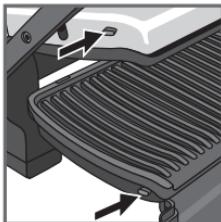
2 Ziehen Sie den Stecker des Gerätes aus der Wandsteckdose.

3 Lassen Sie das Gerät mindestens 2 Stunden abkühlen. Um Verbrennungen zu vermeiden, lassen Sie den Grill vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

...Reinigung und Wartung



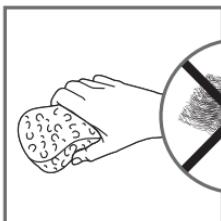
DE



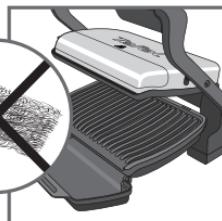
4



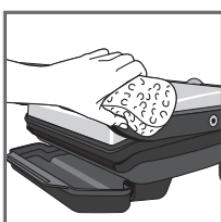
5



6



7



8



9



10

4 Vor der Reinigung die Heizplatten entriegeln und entnehmen, um eine Beschädigung der Grillflächen zu vermeiden.

5 Die Auffangschale und die Heizplatten können in der Spülmaschine gereinigt werden. Die Heizelemente, die nach der Entnahme der Heizplatten sichtbar und zugänglich sind, dürfen nicht gereinigt werden. Sollten die Heizelemente sehr verschmutzt sein, warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist undreiben Sie sie mit einem trockenen Tuch ab.

6-7 Wenn Sie die Heizplatten nicht in der Spülmaschine reinigen möchten, spülen Sie sie in heißem Wasser mit ein wenig Spülmittel. Waschen Sie sie anschließend gründlich mit klarem Wasser ab, um alle Rückstände zu entfernen. Trocknen Sie sie anschließend mit einem Küchentuch gründlich ab.

Verwenden Sie keine Stahlschwämme, Stahlwolle oder scheuernde Reinigungsmittel zum Reinigen des Grills. Verwenden Sie ausschließlich Reinigungstücher aus Nylon oder mit nicht kratzender Oberfläche.

Leeren Sie die Auffangschale und reinigen Sie sie in warmem Wasser mit ein wenig Spülmittel. Trocknen Sie sie anschließend gründlich mit einem Küchentuch ab.

8 Zur Reinigung des Deckels des Grills nehmen Sie einen Schwamm mit warmem Wasser und trocknen Sie den Deckel anschließend mit einem weichen und trockenen Lappen ab.

9 Tauchen Sie das Gerät und das Kabel niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit. Halten Sie es niemals unter den Wasserhahn. Das Gerät und das Kabel dürfen nicht in die Spülmaschine gestellt werden.

10 Stellen Sie sicher, dass der Grill immer sauber und trocken ist, bevor Sie ihn verstauen.

Jegliche andere Reparatur darf nur von geschultem Kundendienstpersonal durchgeführt werden.

Störungsbehebung

Problem	Grund	Lösung
<p>Taste blinkt</p> <ul style="list-style-type: none"> + Anzeige leuchtet permanent grün + Taste blinkend 	<ul style="list-style-type: none"> • Einschalten des Gerätes oder Starten eines automatischen Garvorgangs mit Grillgut ohne Vorheizen der Platten (manueller Modus wird automatisch aktiviert.) 	<ul style="list-style-type: none"> • 2 Möglichkeiten:<ul style="list-style-type: none"> - Wählen Sie die Temperatur, indem Sie zuerst die Taste und dann „OK“ drücken. Garen lassen und dabei Garvorgang überwachen (da das Gerät im manuellen Modus betrieben wird). - Schalten Sie das Gerät aus, nehmen Sie das Grillgut aus dem Gerät, schließen Sie das Gerät ordnungsgemäß, stellen Sie das Programm neu ein und warten Sie das Ende des Aufheizvorgangs ab.
<p>Das Gerät schaltet sich während des Vorheiz- oder Garvorgangs von alleine aus.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Das Gerät war während des Garens zu lange geöffnet. • Das Gerät war nach dem Vorheizvorgang oder dem Warmhaltevorgang zu lange nicht in Betrieb. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ziehen Sie den Netzstecker, warten Sie 2 bis 3 Minuten und starten Sie den Vorgang neu. Bei der nächsten Nutzung darauf achten, dass Sie das Gerät schnell öffnen und schließen, um bestmögliches Gar-Resultate zu erhalten. Wenn das Problem erneut auftritt, kontaktieren Sie Ihren Tefal-Kundendienst vor Ort.
<p> Anzeige Weiß blinkend</p> <ul style="list-style-type: none"> + Taste / / / / blinkend + Aussetzender Piepton <p>Das Gerät gibt keine akustischen Signale mehr aus.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ausfall des Geräts. • Produkt blockiert oder in zu kalter Umgebung verwendet. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ziehen Sie den Netzstecker, schließen Sie das Gerät direkt wieder an und starten Sie im Vorheizvorgang. Wenn sich das Problem nicht beheben lässt, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
<p> Anzeige Weiß blinkend</p> <ul style="list-style-type: none"> + Taste blinkend + Anhaltender Signalton <p>Nach dem Vorheizen habe ich das Grillgut hineingelegt und das Gerät geschlossen, die Anzeige bleibt violett und der Garvorgang startet nicht.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Gerätfehler 	<ul style="list-style-type: none"> • Ziehen Sie den Stecker des Geräts und wenden Sie sich an den Kundendienst.
<p>Das Gerät wechselt in den manuellen Modus</p> <ul style="list-style-type: none"> + Anzeige Rot blinkend + Taste Temperaturkontrolle und leuchtet permanent. 	<ul style="list-style-type: none"> • Die Vorheizezeit ist noch nicht abgelaufen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Garen lassen und dabei Garvorgang überwachen (da das Gerät im manuellen Modus betrieben wird) oder • Grill ausschalten, Grillgut aus dem Gerät nehmen, Grill schließen, das gewünschte Programm erneut wählen und Ende des Vorheizvorgangs abwarten..

Übersicht über Garvorgänge (automatische Programme)

Ausgewähltes Programm		Farbanzeige des Garstufe		
Rotes Fleisch	Blutig	Medium	Gut durch	
Hamburger	Blutig	Medium	Gut durch	
Panini / Sandwich	Leicht gegrillt	Gut durch	Knusprig	
Fisch	Leicht gegrillt	Medium	Gut durch	
Geflügel			Gut durch	
Schwein/Würstchen/ Lamm			Gut durch	

Tipp: Wenn das Fleisch sehr blutig sein soll („englisch“), verwenden Sie

Übersicht über Garvorgänge (einschließlich manueller Betrieb)

Lebensmittel		Garprogramm	Garzustand		
			Blutig	Medium	Gut durch
Brot	Scheibe Brot, Toast				
	Hamburger (nachdem das Fleisch vorher gegart wurde)				
Fleisch & Geflügel	Schwein (entbeint), Bauchspeck vom Schwein				
	Lammfleisch (entbeint)				
	Tiefgekühlte Hühnchenstreifen				
	Bauchspeck vom Schwein				
	Schinkenscheiben zum Garen				
	Marinierte Hühnchenbrust				
	Entenbrust				
Fisch	Forelle im Ganzen				
	Garnelen mit Schale				
	Gambas (mit oder ohne Schale)				
	Thunfisch				
Manueller Betrieb Siehe Quick Start Guide, manueller Betrieb	Gegrilltes Obst und Gemüse (muss gleich geschnitten und gleich dick sein)		4 verschiedene Temperaturstellungen		

Bei Tiefkühlkost, drücken Sie auf bevor Sie Ihr Programm auswählen

SAFETY INSTRUCTIONS IMPORTANT SAFEGUARDS

Use, maintenance and installation of this product: for your safety, please refer to the various sections of this manual and the corresponding diagrams.

- This appliance is not intended to be operated using an external timer or separate remote control system, other than those specified by the manufacturer, such as a smartphone or tablet.
- This appliance is intended for indoor, domestic household use only. It 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.
- Before first use remove all packaging materials, stickers and accessories from the inside and the outside of the appliance.
- 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, and do not use as a toy.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

- Never leave the appliance unattended when in use.
-  Accessible surface temperatures can be high when the appliance is operating. Never touch the hot surfaces of the appliance.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Fully unwind the power cord before use.
- If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its after sales service in order to avoid any danger.
- Do not use an extension lead. If you accept liability for doing so, only use an extension lead which is in good condition, has a plug with an earth connection and is suited to the power rating of the appliance. Take all necessary precautions to prevent anyone tripping over an extension cord.
- Always plug the appliance into an earthed socket.
- Make sure that the electric power supply is compatible with the power rating and voltage indicated on the bottom of the appliance.
- Never immerse the appliance, its power cord or plug in water or any other liquid.

WARNING: Do not heat or preheat without the 2 cooking plates inside the grill.

Do

- Read the instructions carefully, common to different versions depending on the accessories supplied with your appliance, and keep them within reach.
- If an accident occurs, rinse the burn immediately with cold water and call a doctor if necessary.
- Before first use, wash the plates (see page 71), pour a little cooking oil onto the plates and wipe with a soft cloth or paper kitchen towel.
- Position the power cord carefully, whether an extension is used or not, so that guests can move freely around the table without tripping over it.
- 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.
- Always keep the appliance out of the reach of children.
- Check that both faces of the plate are clean before use.
- To prevent damage to the plates, only use them on the appliance for which they were designed (e.g., do not place in an oven, on the gas ring or electric hot-plate, etc.).
- Ensure that the plates are stable, well positioned and correctly clipped to the appliance. Only use the plates provided with the appliance or bought from an Approved Service Centre.
- Always use a wooden or plastic spatula to avoid damaging the cooking plates.
- Only use parts or accessories provided with the appliance or bought from an Approved Service Centre. Do not use them for other appliances or intention.

Do not

- EN • Do not use the appliance outside.
- Never leave the appliance unattended when plugged in or in use.
- To prevent the appliance from overheating, do not place it in a corner or below a wall cupboard.
- 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.
- Never place the appliance under a cupboard attached to a wall or a shelf or next to inflammable materials such as blinds, curtains or wall hangings.
- Never place the appliance on or near hot or slippery surfaces; the power cord must never be close to or in contact with hot parts of the appliance, close to a source of heat or resting on sharp edges.
- Do not place cooking utensils on the cooking surfaces of the appliance.
- Never cut food directly on the plates,
- Do not use metal scouring pads, abrasive wire wool or harsh scouring powder as this may damage the nonstick coating.
- Do not move the appliance when in use.
- Do not carry the appliance by the handle or metallic wires.
- Never run the appliance empty.
- Do not use aluminium foil or other objects between the plate and the food being cooked.
- 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.
- Do not place the hot plate on a fragile surface or under water.
- To preserve the non-stick properties of the coating, avoid excessive preheating with the appliance empty.
- The plates should never be handled when hot.
- Do not cook food in aluminium foil.
- To avoid spoiling your appliance, do not use flambé recipes in connection with it at any time.
- Do not place a sheet of aluminum or any other object between the plates and the heating element.
- Never heat or cook whilst the grill is open.
- Never heat up the appliance without the cooking plates.

Tips/information

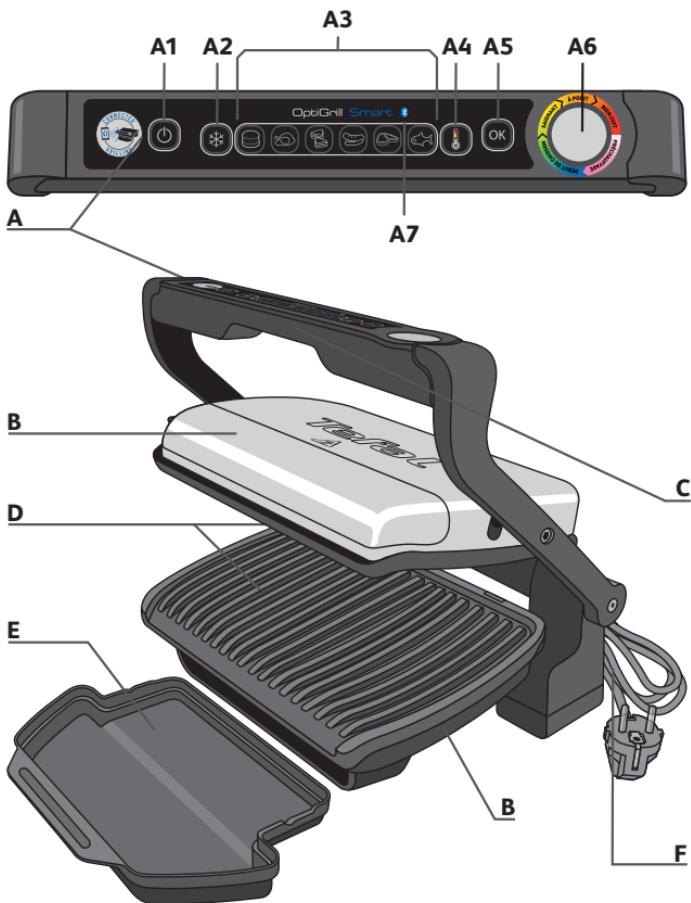
- Thank you for buying this appliance, which is intended for domestic use only.
- For your safety, this appliance complies with the applicable standards and regulations - Low voltage directive - Electromagnetic compatibility - The environment - Materials in contact with food.
- On first use, there may be a slight odour and a little smoke during the first few minutes.
- Our company has an ongoing policy of research and development and may modify these products without prior notice.
- Do not consume foodstuff that comes into contact with the parts marked with logo .
- If the food is too thick, the safety system will stop the appliance from working.

Environment



Environment protection first!

- ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- ② Leave it at a local civic waste collection point.



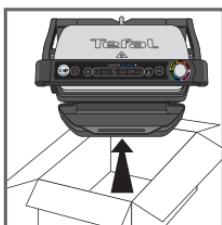
Description

- | | | | |
|-----------|------------------|-----------|---|
| A | Control panel | A4 | 4 temperature settings in manual mode;
see specific manual mode in Quick Start Guide |
| A1 | On/off button | A5 | “OK” button |
| A2 | Frozen food mode | A6 | Cooking level indicator |
| A3 | Cooking programs | A7 | Bluetooth light |

- | | |
|----------|----------------|
| B | Body |
| C | Handle |
| D | Cooking plates |
| E | Drip tray |
| F | Power cord |

Preparing

EN



1



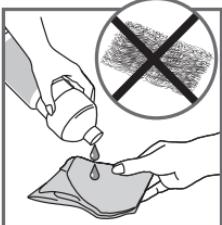
2



3



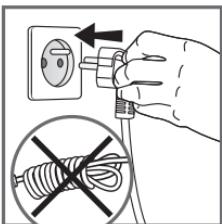
4



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 washing up 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.

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 that the cord should be completely extended).

Cooking with connection



EN

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 the “OK” button for a few seconds. The Bluetooth LED flashes 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



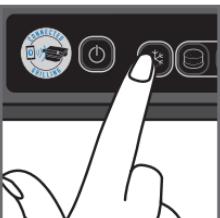
1 Start cooking with your OptiGrill

EN

without connection



1



2



3

2 Preheating

If you are uncertain about what cooking mode to use, please refer to the cooking guides page 43.



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 corresponding 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.

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

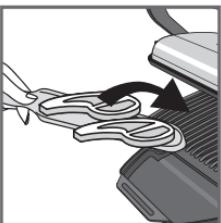
3 Cooking...



EN



7



8



9



10

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

Fully open the grill and place the food on the cooking plate. and close the lid.

Note: if the appliance remains open for too long, the safety system will turn off the appliance automatically.

without connection

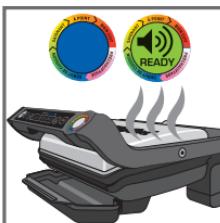
9-10 The appliance automatically adjusts the cooking cycle (time and temperature) according to the food thickness and quantity.

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 recognises 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 colour. 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 with meat, it is normal that cooking results may vary depending on type, quality and origin of food.

3 ...Cooking

EN

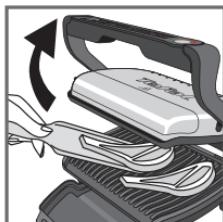
without connection



12



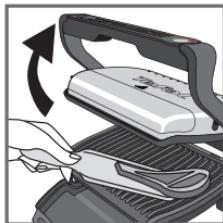
13



14



15



16



17



12-13 When the colour corresponding to your choice of cooking level appears and 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

Once the well done cooking is reached, the cooking is finished, the appliance automatically activates the keep warm function, the indicator light turns red and the appliance 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 certain period of time

3 ...Cooking



EN



18

18 Close the appliance. The control panel will light up and set itself to 'choice of program' mode.

Note: the security system will turn off automatically if no program selection is made.

Cooking a second batch of food

If you wish to cook larger quantities, select a cooking program again (see section 2. "Preheating", starting from point 4), even if cooking the same type of food or same program.

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 program (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 flash purple.
4. Once preheating is complete, the appliance will beep and the indicator light will stop flashing 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 batch 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.

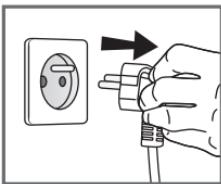
Cleaning and maintenance...



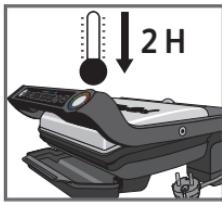
EN



1



2



3

1 Press the on/off button to turn off the appliance.

2 Unplug the appliance from the socket outlet.

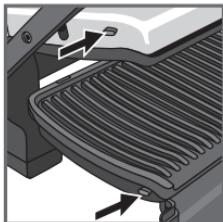
3 Allow to cool for at least 2 hours.

To avoid accidental burns, allow the grill to cool thoroughly before cleaning.

...Cleaning and maintenance



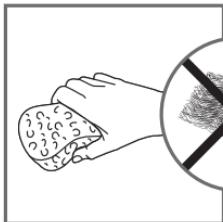
EN



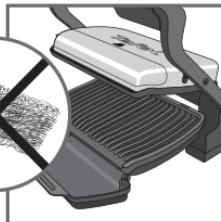
4



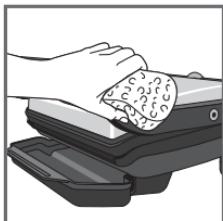
5



6



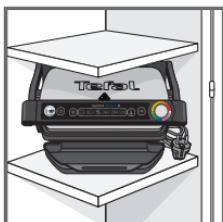
7



8



9



10

- 4 Before cleaning, unlock and remove the plates by pressing the release buttons on the left side of the appliance.

- 5 The heating elements and any parts visible and accessible after removing the cooking plates, should not be cleaned. If they are very dirty, wait until the appliance has completely cooled down and clean them with a dry cloth. The upper and lower cooking plates are not interchangeable and must be fitted in the correct position.

6-7

Cleaning in a dishwasher: The drip tray and the cooking plates are dishwasher safe. The appliance and its cord cannot be placed in the dishwasher.

Hand washing: Clean the cooking plates using hot water and a little washing up liquid, then rinse thoroughly to remove any residue. Wipe them carefully with paper towel.

Do not use metal scouring pads, steelwool or abrasive cleaners to clean any part of the grill, use only nylon or non-metallic cleaning pads.

Drain the juice drip tray and wash it hot water and a little washing up liquid. Then dry thoroughly with a paper towel.

- 8 To clean the grill lid, wipe with a warm, damp 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 the grill is clean and dry before storing.

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

Troubleshooting guide

EN

Problem	Cause	Solution
Button  flashing +  Indicator light solid green + Button  blinking	<ul style="list-style-type: none"> Switching on the appliance or starting an automatic cooking cycle with food and without plates preheating (manual mode is automatically activated). 	<ul style="list-style-type: none"> 2 possible options: <ul style="list-style-type: none"> (Manual mode) Choose the temperature setting by pressing the  button and then press OK. Allow to cook, but you must monitor the cooking. (Automatic cooking program) 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 preheating or cooking cycle.	<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 quickly for best cooking results. If the problem occurs again contact your local Tefal customer service.
 The indicator light will flash white + Button  /  /  /  /  flashing + Intermittent beeping The device does not beep.	<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 Customer Service.
 The indicator light will flash white + Button  flashing + Continuous beeping	<ul style="list-style-type: none"> Appliance failure. 	<ul style="list-style-type: none"> Unplug the appliance and contact customer service.
After preheating, I placed the food inside and closed the appliance,  but the indicator light stays purple and cooking does not begin.	<ul style="list-style-type: none"> The quantity of food inside the appliance is greater than 4 cm. The grill was not opened completely when placing the food inside. The appliance does not detect food inside The food thickness is too thin, "OK" is flashing. 	<ul style="list-style-type: none"> The thickness of the food should not exceed 4 cm. Open the grill completely and close it again. For thinner foods, press the  button to ensure the appliance recognises the food and that the cooking cycle begins.
The appliance turns itself to manual mode +  The indicator light will flash red . + button  temp control and  light fixed	<ul style="list-style-type: none"> Preheating time was cut short. 	<ul style="list-style-type: none"> Monitor the cooking periodically (for use in manual mode). Or Press the ON/OFF button to 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 before adding the food (for use in automatic mode).

Cooking Guide (automatic programs)

Dedicated program	Cooking level color indicator		
Red meat	Rare	Medium	Well-done
Burger			Well-done
Panini / Sandwich	Lightly cooked	Browned	Crispy
Fish	Lightly cooked	Medium	Well-done
Poultry (boneless)			Well-done
Pork (boneless), Sausages, Lamb (boneless)			Well-done

Tips: if you want your meat to be very rare (blue), you may use

Cooking Guide (including Manual Mode)

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

For frozen food, press before selecting your program.

TEFAL/T-FAL INTERNATIONAL GUARANTEE: COUNTRY LIST

SMALL HOUSEHOLD APPLIANCES

www.tefal.com

ARGENTINA	0800-122-2732	2 años 2 years	GROUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° C1425DTK Capital Federal Buenos Aires
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	010 55-76-07	2 տարի 2 years	«SEB Ուկանան խոմք» ընկերություն Խարկովի խճողի, 201-203, 3-րդ հարկ Կիեվ, 02121 Ուկանան 2 տարի
AUSTRALIA	1300307824	1 year	Groupe SEB Australia PO Box 404 North Ryde, NSW, 1670
ÖSTERREICH AUSTRIA	01 890 3476	2 Jahre 2 years	GROUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH Theodor-Stern-Kai 1 60596 Frankfurt
البحرين BAHRAIN	17716666	1 year	www.tefal-me.com
БЕЛАРУСЬ BELARUS	017 2239290	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3
BELGIQUE BELGIE BELGIUM	070 23 31 59	2 ans 2 jaar 2 years	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
BOSNA I HERCEGOVINA	Info-linija za potrošače 033 551 220	2 godine 2 years	SEB Developement Predstavništvo u BiH Valterla Perića 6/l 71000 Sarajevo
BRASIL BRAZIL	11 2915-4400	1 ano 1 year	Seb Comercial gAv Jornalista Roberto Marinho, 85, 19º andar 04576 – 010 São Paulo - SP
БЪЛГАРИЯ BULGARIA	0700 10 330	2 години 2 years	Груп Себ България ЕООД бул. България 58 С, ет 9, офис 30 1680 София
CANADA	1-800-418-3325	1 an 1 year	Group SEB Canada Inc. 36 Newmill Gate, Unit 2 Scarborough, ON M1V 0E2
CHILE	02 2 884 46 06	2 años 2 years	GROUPE SEB CHILE Comercial Ltda Av. Providencia, 2331, piso 5, oficina 501 Santiago
COLOMBIA	018000520022	2 años 2 years	GROUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquirá Cajica Cundinamarca
HRVATSKA CROATIA	01 30 15 294	2 godine 2 years	SEB mku & p d.o.o. Sarajevska 29, 10000 Zagreb
ČESKÁ REPUBLIKA CZECH REPUBLIC	731 010 111	2 roky 2 years	Groupe SEB ČR s.r.o. Futura Business Park (budova A) Sokolovská 651/136a 186 00 Praha 8
DANMARK DENMARK	44 66 31 55	2 år 2 years	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup
مصر EGYPT	16622	سنة واحدة 1year	جروب سب إيجيبت القاهرة، ١٢١ شارع الحجاز ، مصر الجديدة الإسكندرية، طريق ١٤ ماريو ، سوهاج

EESTI ESTONIA	668 1286	2 aastat 2 years	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw
SUOMI FINLAND	09 8946 150	2 vuotta 2 years	Groupe SEB Finland OY Pakkalankuja 6 01510 Vantaa
FRANCE Continentale + Guadeloupe, Martinique, Réunion, St-Martin	09 74 50 47 74	2 ans 2 years	GROUPE SEB France Service Consommateur Tefal 112 Ch. Moulin Carron, TSA 92002 69134 ECULLY Cedex
DEUTSCHLAND GERMANY	0212 387 400	2 Jahre 2 years	GROUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH Theodor-Stern-Kai 1 60596 Frankfurt
ELLADA GREECE	2106371251	2 χρόνια 2 years	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Καβάλεράτου 7 Τ.Κ. 145 64 Κ. Κηφισία
香港 HONG KONG	8130 8998	1 year	SEB ASIA Ltd. 9/F, South Block, Skyyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon Hong-Kong
MAGYARORSZÁG HUNGARY	06 1 801 8434	2 év 2 years	GROUPE SEB CENTRAL-EUROPE Kft. 2040 Budaörs, Puskás Tivadar út 14
INDIA	1860-200-1232	2 years	Groupe SEB India (P) Limited A-25, 1st Floor, Rear Tower, Mohan Cooperative Industrial Suites, Mathura Road, New Delhi- 110044
INDONESIA	+62 21 5793 7007	1 year	GROUPE SEB INDONESIA (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL. Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia
ITALIA ITALY	1 99 207 354	2 anni 2 years	GROUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano
日本 JAPAN	0570-077772	1年 1 year	株式会社グルーブセブジャパン 〒144-0042 東京都大田区羽田旭町11-1 羽田クロノゲート事務棟5F
الأردن JORDAN	5665505	1 year	www.tefal-me.com
ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	727 378 39 39	2 жыл 2 years	ЖҚАҚ «Группа СЕБ- Восток» 125171, Москва, Ленинградское шоссе, 16А, 3 ўйи
한국어 KOREA	080-733-7878	1 year	(유)그룹 세브 코리아 서울특별시 종로구 종로1길 50, 더케이트원타워 B동 14층 03142
الكويت KUWAIT	1807777 Ext :2104	1 year	www.tefal-me.com
LATVJA LATVIA	6 616 3403	2 gadi 2 years	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw
لبنان LEBANON	4414727	1 year	www.tefal-me.com
LIETUVA LITHUANIA	5 214 0057	2 metai 2 years	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw

LUXEMBOURG	0032 70 23 31 59	2 ans 2 years	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
МАКЕДОНИЈА MACEDONIA	(02) 20 50 319	2 години 2 years	Груп Себ България ЕООД бул. България 58 С, ет 9, офис 30 1680 София
MALAYSIA	603 7802 3000	2 years	GROUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Unit No. 402-403, Level 4, Uptown 2, No. 2, Jalan SS21/37, Damansara Uptown, 47400, Petaling Jaya, Selangor D.E. Malaysia
MEXICO	(55) 52839354	1 año 1 year	Groupe Seb México S.A. de C.V Calle Boulevard Miguel de Cervantes, Saavedra No 169 Piso 9, Col Ampliación Granada, C.P. 11520, Ciudad de México
NEW ZEALAND	0800 700 711	1 year	GROUPE SEB NEW ZEALAND PO Box 17 – 298, Greenlane, 1546 Auckland New Zealand
NORGE NORWAY	22 96 39 30	2 år 2 years	GROUPE SEB NORWAY AS Lilleakerveien 6d, plan 5 0283, Oslo
سلطنة عمان OMAN	24703471	1 year	www.tefal-me.com
POLSKA POLAND	801 300 420 koszt jak za połączenie lokalne	2 lata 2 years	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw
PORTUGAL	808 284 735	2 anos 2 years	GROUPE SEB IBÉRICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3º B/D 1950 - 327 Lisboa
قطر QATAR	44485555	1 year	www.tefal-me.com
REPUBLIC OF IRELAND	01 677 4003	2 years	GROUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin
ROMANIA	0 21 316 87 84	2 ani 2 years	GROUPE SEB ROMÂNIA Str. Ermil Pangratti nr. 13 011881 Bucuresti
РОССИЯ RUSSIA	495 213 32 30	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3
المملكة العربية السعودية SAUDI ARABIA	920023701	2 years	www.tefal-me.com
SRBIJA SERBIA	060 0 732 000	2 godine 2 years	SEB Developpement Đorda Stanojevića 11b 11070 Novi Beograd
SINGAPORE	6550 8900	2 years	GROUPE SEB (Singapore) Pte. Ltd. 3A International Business Park #12-04/05, ICCON@IBP Singapore 609935
SLOVENSKO SLOVAKIA	232 199 930	2 roky 2 years	GROUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Cesta na Senec 2/A 821 04 Bratislava
SLOVENIJA SLOVENIA	02 234 94 90	2 leti 2 years	GROUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Cesta na Senec 2/A 821 04 Bratislava
ESPAÑA SPAIN	933 06 37 65	2 años 2 years	GROUPE SEB IBÉRICA S.A. C/ Almogàvers, 119-123, Complejo Eourban 08018 Barcelona

SVERIGE SWEDEN	08 629 25 00	2 år 2 years	Tefal Sverige, Löfströms allé 5, 172 66 Sundbyberg
SUISSE SCHWEIZ SWITZERLAND	044 837 18 40	2 ans 2 Jahre 2 years	GROUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattpark
ประเทศไทย THAILAND	02 765 6565	2 years	GROUPE SEB THAILAND 2034/66 Italthai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320
TÜRKİYE TURKEY	444 40 50	2 YIL 2 years	GROUPE SEB ISTANBUL AS Dereboyu Cd. Bilm Sk. Sun Plaza No:5 K:2 Maslak 34398 Istanbul
الإمارات العربية المتحدة UAE	8002272	1 year	www.tefal-me.com
Україна UKRAINE	044 300 13 04	2 роки 2 years	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна
UNITED KINGDOM	0345 602 1454	2 years	GROUPE SEB UK LTD Riverside House, Riverside Walk Windsor, Berkshire, SL4 1NA
U.S.A.	800-395-8325	1 year	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332
VIETNAM	1800-555521	2 năm 2 years	Vietnam Fan Joint Stock Company 25 Nguyen Thi Nho Str, Ward 9, Tan Binh Dist, HCM city

www.tefal.com

05/07/2018

TEFAL/T-FAL INTERNATIONAL GUARANTEE

Date of purchase / Date d'achat / Fecha de compra / Kobsdato / Ostopäivä / Kjøpsdato / Inköpsdatum / Ostukuujaev / Pirkuma datums / Isigijimo data / Data zakupu / Datum izročitve blaga / Datum kuipovine / Vásárlás dátuma / Data achiziției / Дата на закупуване / Дата продажу / Чипдешпрф ор. / Дата продажи / Сатылған күні / 購入日 / ទាញក្រុង / 구입일자 / Датум на купуване :

Product reference / Référence produit / Referencia del producto / Referencenummer / Tuotenumero / Artikelnummer / Produktreferens / Toote viitenumber / Produktaatnacesnumm / Gaminio numeris / Referencia produkto / Oznaka proizvoda / Tip aparata / Készülék típusa / Cod produs / Model / Модель / Упнрт. / Модель / Упнрт. / 製品リファレンス番号 / ទາມអតិថជន / 제품형 / Податоци за производот:

Retailer name and address / Nom et adresse du revendeur / Nombre y dirección del minorista / Forhandler navn & adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / Forhandler navn og adresse / Återförsäljarens namn och adress / Mūžia kauplus ja aadress / Veikala nosaukums un adrese / Pardaotuvės pavadinimas ir adresas / Nazwa i adres sprzedawcy / Naziv i adresi prodajnog mjestra / Naziv in naslov trgovine / Forgalmazo neve és címre / Numele și adresa vânzătorului / Търговски обект / Назва та адреса продавця / Կոպանկախության սեփական հասցե / Название и адрес продавца / Сатушиның атауы мен мекен-жайы :
販売店名、住所 / 穰ေးဆောင်ရေးကုန်တွင် ရေးသို့ခံ / 소매점 이름과 주소 / Име и адреса на продавач :

Distributor stamp / Cachet / Sello del distribuidor / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Tempel / Zimogs / Antspaudas / Pieczęć sprzedawcy / Pečat distributera / Pečat trgovine / Forgalmazo pečešje / Stämpila vânzătorului / Печат на търговски обект / Печатка продавача / Կոպանկախության սեփական հասցե / Название и адрес продавца / Сатушиның мори / 販売店印 / စာရေးဆောင်ရေးကုန်တွင် ရေးသို့ခံ / 소매점 직인 / Печат на дистрибутер :

FR 2-15
DE 16-29
EN 30-43