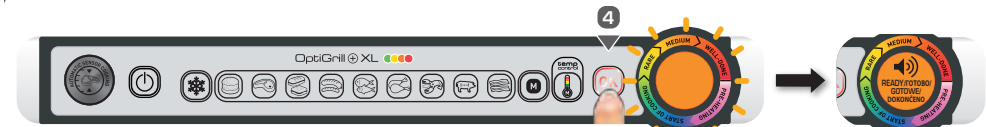


3. BEGIN COOKING BY PRESSING THE "OK" BUTTON / BEGINNEN SIE DEN GRILLVORGANG, INDEM SIE "OK" DRÜCKEN / BEGIN MET BAKKEN DOOR OP DE KNOP "OK" TE DRUKKEN / НАЧНИТЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ, НАЖАВ НА КНОПКУ "OK" / ROZPOCZNI OPIEKANIE, NACISKAJĄC PRZYCISK "OK" / ZAČNĚTE PŘÍPRAVU STISKNUTÍM TLAČÍTKA „OK“



- Press the **OK** button. → The color light indicator will flash in the chosen color (for example, orange temperature is between 220°C and 235°C). → When the desired temperature is reached, the grill "beeps" and the color light indicator becomes fixed. Open the grill and add the food. Then the cooking process begins.
- Drücken Sie den **OK** Knopf. → Der Licht-Indikator blinkt in der gewählten Farbe (z.B. orange bei Temperatur zwischen 220°C und 235°C). → Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, gibt der Grill einen Signalton ab und der Licht-Indikator hört auf zu blinken. Öffnen Sie den Grill und legen Sie das Essen auf. Der Grillvorgang beginnt nun.
- Druk op de **OK** knop. → De kleurindicator zal knipperen in de gekozen kleur (bijvoorbeeld: oranje is temperatuur tussen de 220°C and 235°C) → Wanneer de gekozen temperatuur is bereikt zal de grill 'geluidssignaal' en wordt de kleur van de kleurindicator constant. Open de grill en plaats de ingrediënten. De bereiding begint.
- Нажмите на кнопку **OK**. → Цветовой индикатор будет мигать выбранным цветом (например, оранжевым, когда температура составляет от 220°C до 235°C). → При достижении заданной температуры гриль издаст звуковой сигнал и цветовой индикатор будет гореть непрерывно. Откройте гриль и поместите продукты. Затем начнется приготовление.
- Naciśnij przycisk **OK**. → Lampka zacznie migać w wybranym kolorze (na przykład na pomarańczowo, przy wyborze temperatury między 220°C i 235°C). → Po osiągnięciu wybranej temperatury usłyszysz sygnał, a wskaźnik zaświeci się światłem stałym. Otwórz grilla i włóż produkty. Rozpoczyna się opiekanie.
- Stiskněte tlačítko **OK**. → Ukazatel bude blikat ve vybrané barvě (například oranžově, pokud je teplota mezi 220 °C a 235 °C). → Když je vybraná teplota dosažena, gril vydává pípnutí a barevný ukazatel začne svítit nepřerušovaně. Otevřete gril a umístěte do něj potraviny. Poté začíná příprava.

4. ADJUSTING THE TEMPERATURE DURING THE COOKING PROCESS / DIE TEMPERATUR WÄHREND DES GRILLVORGANGS ANPASSEN / DE TEMPERATUUR AANPASSEN GEDURENDE DE BEREIDING / ОТРЕГУЛИРУЙТЕ ТЕМПЕРАТУРУ ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ / REGULUJ TEMPERATURĘ PODCZAS OPIEKANIA / NASTAVTE TEPLITU PŘI PEČENÍ

You can adjust the temperature during the cooking progress: / Sie können die Temperatur während des Grillvorgangs anpassen / Je kunt de temperatuur gedurende de bereiding aanpassen: / Вы можете отрегулировать температуру во время приготовления: / Podczas opiekania możesz regulować temperaturę. / Teplotu můžete nastavovat při pečení.



- Press the **M** button in order to reach the desired temperature (the color light indicator will change). If the new desired temperature is higher to the current one, the color light indicator will blink until it reaches the right desired temperature, then beep and become fixed in the chosen color.
- Wenn die **M** neue gewünschte Temperatur höher ist als die aktuelle, blinkt der Lichtindikator, bis er die gewünschte Temperatur erreicht hat, gibt dann einen Signalton ab und leuchtet dauerhaft in der gewählten Farbe.
- Druk op de **M** knop om de gewenste temperatuur in te stellen (de kleurindicator zal veranderen van kleur). Indien de gewenste temperatuur hoger is dan de huidige, dan zal de kleurindicator weer knipperen, totdat de juiste temperatuur bereikt is, daarna geeft de grill weer een 'geluidssignaal' af en de gekozen kleur zal constant worden.
- Нажмите кнопку **M**, чтобы достичь нужной температуры (цветовой индикатор будет меняться). Если новая заданная температура выше, чем текущая температура, цветовой индикатор будет мигать до тех пор, пока не будет достигнута нужная температура, затем прибор издаст звуковой сигнал, а индикатор будет непрерывно гореть цветом, соответствующим выбранной температуре.
- Aby vybrat odpovídající teplotu, naciśnij przycisk **M** (kolor lampki będzie się zmieniał). Jeżeli nowa wybrana temperatura jest wyższa od obecnej, lampka będzie migała aż do momentu osiągnięcia wybranej temperatury, następnie usłyszysz sygnał dźwiękowy, a wybrany kolor zacznie świecić światłem stałym.
- Press the **M** button in order to reach the desired temperature (the color light indicator will change). If the new desired temperature is higher to the current one, the color light indicator will blink until it reaches the right desired temperature, then beep and become fixed in the chosen color.

5. END COOKING / GRILLEN BEENDEN / EIND VAN DE BEREIDING / ОКОНЧАНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ / KONIEC OPIEKANIA / KONEC PEČENÍ



- Press the **OK** button. → All buttons switch off; the grill stops heating/cooking. Open the grill, remove the food. Note: the green color can also be used as a reheat and keep warm function (from 110°C to 125°C).
- Drücken Sie den **OK** Knopf → Alle Knöpfe schalten sich aus; der Grill hört auf zu kochen/heizen. Öffnen Sie den Grill und entnehmen Sie das Essen. Anmerkung: Die grüne Stufe des Licht-Indikators kann auch als Aufwärme-Funktion genutzt werden (von 110°C bis 125°C).
- Druk op de **OK** knop → Alle knoppen gaan uit; de grill stopt met verwarmen/bakken. Open de grill, verwijder de ingrediënten. Opmerking: De groene kleur kan ook gebruikt worden als opwarmfunctie (van 110°C tot 125°C).
- Нажмите на кнопку **OK** → Все кнопки погаснут; гриль остановит нагрев/приготовление. Откройте гриль и достаньте пищу. Примечание: индикатор зеленого цвета также может использоваться для разогрева и поддержания температуры (от 110°C до 125°C).
- Naciśnij przycisk **OK** → Wszystkie przyciski zgasną; grill przestaje grzać/opiekać. Otwórz grilla i wyjmij produkty. Uwaga: lampka w kolorze zielonym może być również użyta w funkcji podgrzewania i utrzymywania ciepła (od 110°C do 125°C).
- Stiskněte tlačítko **OK** → Všechna tlačítka zhasnou; gril přestane hřát/pečt. Otevřete gril a vyjměte z něj potraviny. Poznámka: zelený barevný ukazatel může být také použit jako funkce ohřevu a udržení teploty (110 °C až 125 °C).

Tefal

OptiGrill™+ XL



9 automatic programs

9 automatische Spezialprogramme

9 automatische programma's

Burger Hamburger Hamburger	Red meat Huhn Steak	Sandwich/Panini Panini Tosti/Panini	Sausage Würstchen Worst	Fish Rindfleisch Vis	Poultry Fisch Kip	Seafood Meeresfrüchte Schaaldieren	Pork Schweinefleisch Varkensvlees	Bacon Bacon Spek	Frozen food Funktion für tiefgekühlte Lebensmittel
Burger Hamburger Hamburger	Krasnoe miaso Czerwone mięso Červené maso	Gорячий сэндвич/Панини Grzanki/Panini Toast/Panini	Сосиски Kielbaski Klobásy	Рыба Ryba Ryby	Птица Drób Drůbež	Морепродукты Owoce morza Mořské plody	Винина Wieprzowina Vepřové	Бекон Bacon Slanina	Разморозка Mrozonki Mražené suroviny



Manual Mode with adjustable temperature
Manueller Modus mit einstellbarer Temperatur
Manuele modus met instelbare temperatuur

Ручной режим с регулируемой температурой
Tryb manualny z regulacją temperatury
Manuální nastavení s nastavitelnou teplotou



www.tefal.com

2100119701

Tefal

OptiGrill™+ XL



INNOVATION



THICKNESS
MEASUREMENT
MISST DIE DICKE DES FLEISCHES
DIKTEMETING
ИЗМЕРЕНИЕ ТОЛЩИНЫ
POMIAR GRUBOŚCI MIĘSA
MĚŘENÍ TLOUŠTKY



COOKING LEVEL
INDICATOR
LICHTINDICATOR ZEIGT
DEN GARZUSTAND AN
GAARHEIDSLINDICATOR
ИДИКАТОР СТЕПЕНИ
ПРОЖАРКИ
WSKAŹNIK POZIOMU
GRILLOWANIA
INDIKÁTOR STUPNĚ PROPEČENÍ



Quick Start Guide Schnellstartanleitung Startgids

Краткое руководство по эксплуатации Szybki przewodnik Průvodce uvedením do provozu

THIS QUICK START GUIDE IS RELEVANT FOR THE TEFAL® OPTIGRILL® GC722D34 AND GC722834

DIESES SCHNELLSTARTANLEITUNG IST FÜR DIE TEFAL OPTIGRILL GC722D34 UND GC722834

STARTGIDS VOOR TEFAL OPTIGRILL GC722D34 UND GC722834

ДАННОЕ КРАТКОЕ РУКОВОДСТВО ОТНОСИТСЯ К TEFAL® OPTIGRILL® GC722D34 И GC722834

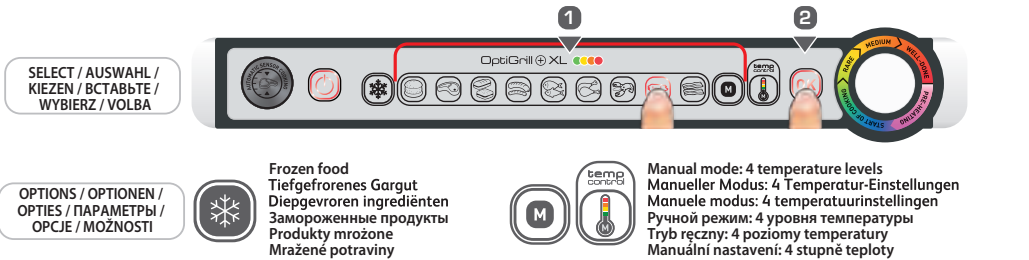
INSTRUKCJA SZYBKIEGO ROZPOCZĘCIA PRACY ODNOSI SIĘ DO TEFAL® OPTIGRILL® GC722D34 ORAZ GC722834

TATO PŘÍRUČKA PRO RYCHLÉ POUŽITÍ JE RELEVANTNÍ PRO TEFAL® OPTIGRILL® GC722D34 A GC722834

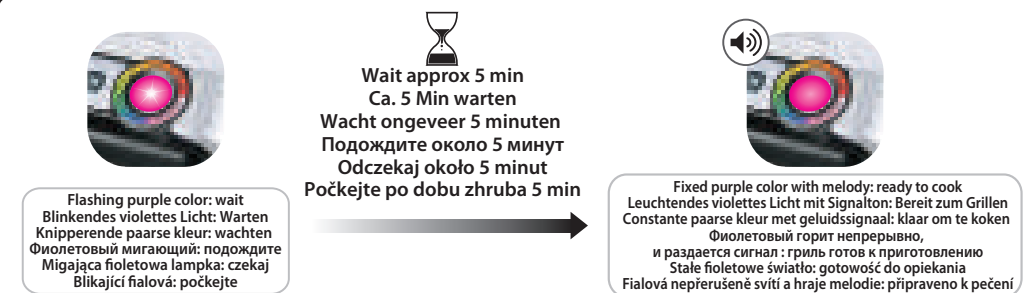
1. GETTING STARTED / VOR DEM GEBRAUCH / AAN DE SLAG / ЧТОБЫ НАЧАТЬ / NA POČĄTEK / PRO SPUŠTĚNÍ



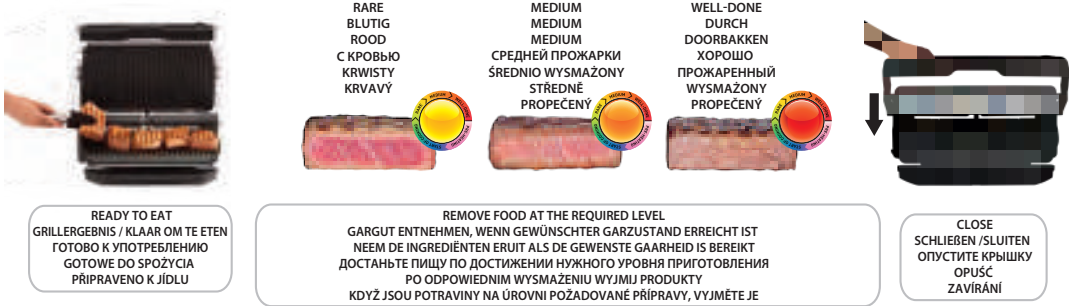
2. SELECT COOKING PROGRAM / PROGRAMMAUSWAHL / KIES EEN KOOKPROGRAMMA / ВЫБЕРИТЕ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ / WYBIERZ TRYB OPIEKANIA / VOLBA NASTAVENÍ PŘÍPRAVY



3. PREHEATING / VORHEIZEN / VOORVERWARMEN / ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ / WSTĘPNE PODGRZEWANIE / PŘEDEHŘÁTÍ



4. COOKING / GARVORGANG / BAKKEN / ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД / GOTOWANIE / PEČENÍ



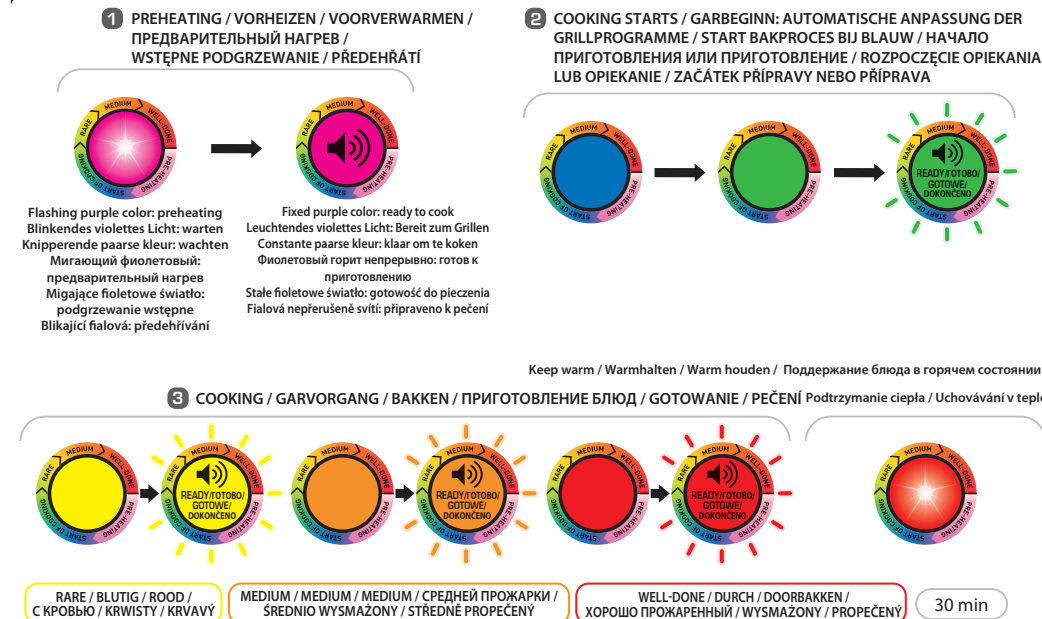
WARNING

FOR EVERY NEW BATCH, REMOVE THE FOOD FROM THE GRILL, CLOSE THE GRILL AND START FROM SECTION 2 (EVEN IF THE COOKING MODE USED IS THE SAME AS THE LAST ONE).
FÜR JEDEN NEUEN GRILLVORGANG: NEHMEN SIE IHR GRILLGUT VOM GRILL UND STARTEN SIE BEI SCHRITT 2 (AUCH DANN, WENN DAS GLEICHE GRILLPROGRAMM WIE BEIM VORHERIGEN DURCHGANG GENUTZT WERDEN SOLL).
VOOR IEDERE NIEUWE BEREIDING, HAAL DE INGREDIËNTEN VAN DE GRILL, SLUIT DE GRILL EN START BIJ STAP 2 (OOK INDIEN HETZELFDE PROGRAMMA MOET STARTEN).
ПЕРЕД КАЖДЫМ НОВЫМ ПРИГОТОВЛЕНИЕМ ДОСТАНЬТЕ ВСЕ ПРОДУКТЫ, ЗАКРОЙТЕ ГРИЛЬ И НАЧНИТЕ С РАЗДЕЛА 2 (ДАЖЕ ЕСЛИ СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТАКОЙ ЖЕ, КАК И В ПРЕДЫДУЩЕЙ РАЗ).
PRZY KAŻDYM KOLEJNYM OPIEKANIU WYJMIJ WSZYSTKIE PRODUKTY, ZAMKNIJ GRILLA I ROZPOCZNIJ OD PUNKTU 2 (NAWET JEŚLI TRYB OPIEKANIA JEST TAKI SAM JAK POPRZEDNI).
PRO KAŽDOU NOVOU PŘÍPRAVU POTRAVIN VYJMĚTE VŠECHNY POTRAVINY, ZAVŘĚTE GRIL A ZAČNĚTE OD ODDÍLU 2 (I V PŘÍPADĚ, ŽE JE NASTAVENÍ PŘÍPRAVY TOTOŽNÉ S TÍM PŘEDCHOZÍM).

5. CLEANING AND MAINTENANCE / REINIGUNG UND PFLEGE / REINIGING EN ONDERHOUD / ЧИСТКА И УХОД / CZYSZCZENIE I KONSERWACJA / ČISTĚNÍ A ÚDRŽBA

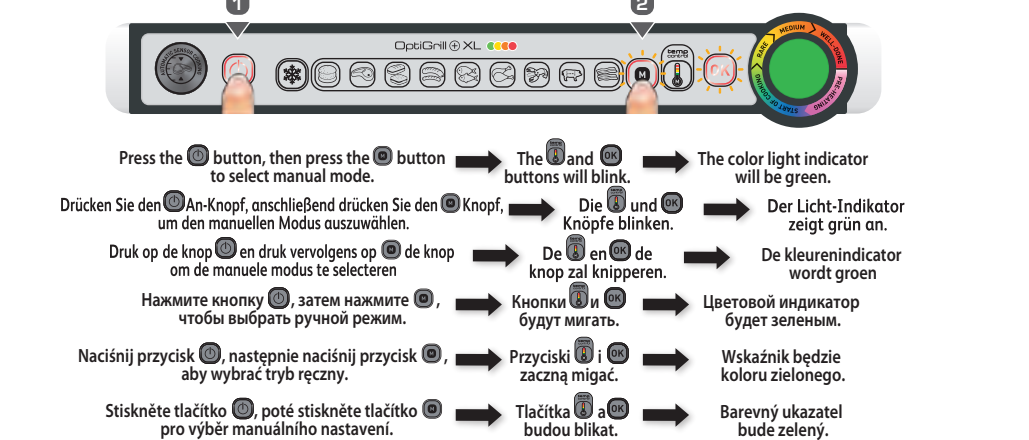


6. LIGHT INDICATOR EVOLUTION / FARBÄNDERUNG LED-ANZEIGE / KLEUREN VAN DE GAARHEIDSINDICATOR / ИЗМЕНЕНИЕ ИНДИКАТОРА / ZMIANY ŚWIATŁA LAMPKI / UKAZATEL PRŮBĚHU

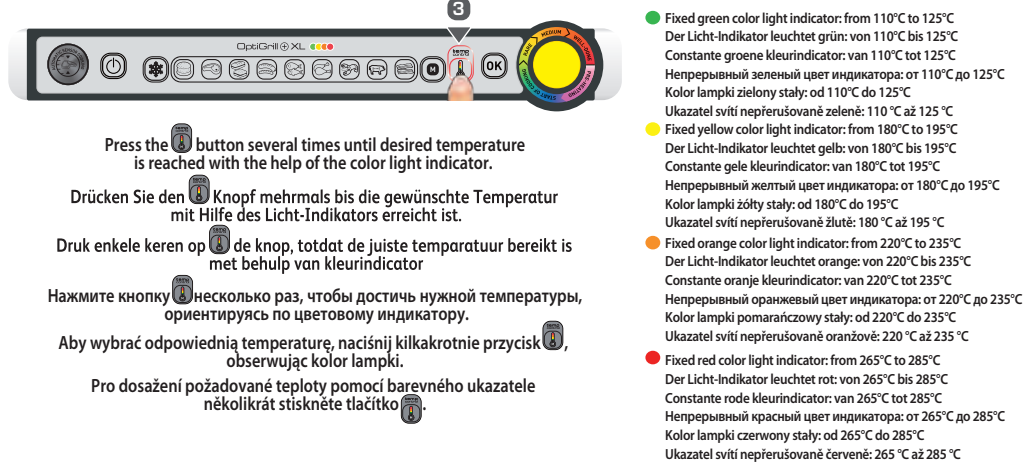


HOW TO USE THE 4 MANUAL MODE TEMPERATURE SETTINGS
DIE 4 TEMPERATUR-EINSTELLUNGEN DES MANUELLEN MODUS VERWENDEN
HOE WERKT DE MANUELE MODUS MET 4 TEMPERATUURINSTELLINGEN
КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ 4 НАСТРОЙКИ ТЕМПЕРАТУРЫ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ
SPÓSÓB UŻYCIA 4 REGULACJI TEMPERATURY W TRYBIE RĘCZNYM
JAK POUŽÍVAT 4 NASTAVENÍ TEPLoty MANUÁLNÍHO NASTAVENÍ

1. CONTROL PANEL / KONTROLL-LEISTE / BEDIENINGSPANEEL / ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ / PANEL STEROWANIA / OVLÁDACÍ PANEL



2. ADJUSTING THE TEMPERATURE / DIE TEMPERATUR ANPASSEN / TEMPERATUUR AANPASSEN / ОТРЕГУЛИРУЙТЕ ТЕМПЕРАТУРУ / USTAW TEMPERATURE / NASTAVTE TEPLOTU





GroupeSEB

Job No. **249001995_v3**
Customer: **GroupeSEB**
Brand: **TEFAL**
Project: **GRILL**
Job Title: **GC722834_TEFAL_QSG**
Variant: **GC722834**

Client Ref: **-**
Cutter Ref: **XXXXXXXX**
Material: **QSG**
Material Ref: **XXX**
Print Process: **Offset**
Printer: **--**
XXX: **XXX**

Barcode 1: **XXXXXXXXXXXXXX**
Type: **EAN13**
BWR: **XX µ**
MAG: **XX %**
Barcode 2: **XXXXXXXXXXXXXX**
Type: **ITF**
BWR: **XX µ**
MAG: **XX %**

Head of Dept: **Jonathan Sebine**
Account Mgr: **-**
Project Mgr: **lindsay cowling**
Created By: **Nathan Mullen**
Created Date: **16-APR-2020**
Modified By: **Ash Prak**
Modified Date: **07-MAY-2020**

tag:pac

McIntosh House, Foxbridge Way, Normanton Ind. Est,
Normanton, Wakefield, WF6 1TN.
+44 (0) 113 205 1414
www.wlt.com

PART OF WILLIAMS LEA TAG

Printing Inks



Technical Inks

